News Release

2023 年 2 月 1 日

「そうてつローゼン星川駅前店」
２ 月 ９ 日（木） オープン

相鉄線星川駅～天王町駅間 高架下の新施設「星天(ホシテン)qlay(クレイ)」内

相鉄ローゼン株式会社

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曽我清隆）は、2023 年 2 月 9 日（木）午前 10 時、相鉄本線 星川駅～天王町駅間高架下の新施設「星天 qlay」の B ゾーン（星川駅部）に「そうてつローゼン星川駅前店」をオープンします。

同店は、当社が強化している惣菜をメイン入口に配置し、ライブ感のある店内調理にこだわったシースルー厨房を導入します。シースルー厨房内でつくる新商品として、初導入の鉄板焼き機を使い、店内でも販売している当社オリジナルの「元気たまご」でつくった厚焼き玉子や、オタフクソースを使ったお好み焼き、鹿児島県産の赤鶏さつまと元気たまごを使って一つひとつ手鍋で丁寧につくる親子丼を提供します。

インストアベーカリー「葉山ボンジュール星川駅前店」も新規オープンします。店内で焼き上げた約 70 種類のパンは、惣菜・ベーカリーコーナーとして一体販売します。

また、鮮度や品質を維持できる冷凍食品も強化します。有名店の冷凍食品をはじめ、小田原や三崎の漁港で水揚げされた新鮮な魚や、旬を迎えた食べごろの果物、純米生酒を急速凍結した冷凍コーナーを展開します。

惣菜・ベーカリーをメイン入口側に配置し、ライブ感のあるシースルー厨房（イメージ図奥）で出来たてを演出

【星川駅前店における新しい取り組みの概要】 ※写真はイメージです

◆惣菜の新商品

鉄板焼きと手鍋を使い店内調理をします。これは、当社で初めての取り組みです。

鉄板焼きでは、店内で販売している当社オリジナルの「元気たまご」を使った「出汁香る！ふんわり厚焼き玉子」3 種類（プレーン・明太子・九条ネギ）や、オタフクソースを使った「キャベツたっぷり鉄板お好み焼き」、「鉄板太麺やきそば」、を調理し、また「２種のソースの鉄板焼きナポリタン」を厨房で手づくりし、出来たて商品を提供します。

▼「出汁香る！
ふんわり厚焼き玉子」

▶こだわりのオタフクソース使用
「キャベツたっぷり鉄板お好み焼き」

また、手鍋を使ってつくる親子丼は、うまみも強く、加熱しても歯ごたえを十分楽しめる、精肉コーナーでも販売している当社自慢の鹿児島県産の赤鶏さつまと、元気たまご使用。そしてこの親子丼のために開発した専用つゆを使い、一つひとつ丁寧につくり上げます。

◀▼手鍋で一つひとつ調理した
「赤鶏さつま使用ふわとろ手鍋親子丼」

これらをライブ感のあるシースルー厨房で、お客様の目の前で手づくりしてご提供します。

◆惣菜コーナーの強化

例として 2022 年 11 月より新発売となり、ご好評の「ザクっと好吃＊（ハオチー）横浜油淋鶏（ユーリンチー）」を展開します。香酢のまろやかな酸味がクセになる横浜大飯店監修のソースを使用し、名前の通りザクっとした食感の衣と鶏肉の美味しさにこだわった油淋鶏です。＊

好吃（ハオチー）とは中国語で“おいしい”の意

◀横浜大飯店監修のソースを使用した「ザクっと好吃 横浜油淋鶏」

また、鮮魚コーナーで取り扱う新鮮な生のネタを使った自慢の握り寿司や丼物を惣菜コーナーで一体展開します。

▶まぐろなど、新鮮な生のネタを使った
自慢の握り寿司

◆地場野菜の展開

地元生産者、羽沢地区の平本純之さん、神大寺地区の三枝直人さん、仏向町地区の山本隆さんから直送される採れたての新鮮な地場野菜が並びます。オープン当日は大根やネギ、ブロッコリー、キャベツ等の冬野菜を中心に品揃えします。（収穫状況により野菜が変更になる場合があります）

◆冷凍食品の強化

有名店の出来たての味を自宅で手軽に楽しめるように、美味しさにこだわった冷凍スープ「スープストックトーキョー」や、おうちでシェフの味が味わえる「ロイヤルデリ」、本格窯焼きナポリピザの「ピザレボ」等、冷凍食品をコーナー展開します。また、急速凍結技術を活用し、小田原や三崎の漁港で水揚げされた魚をその場で加工し急速凍結することで鮮度を保ったままの魚を販売します。さらに、横浜にある老舗鶏肉専門店「梅や」のやきとりや、果物王国山形県から旬を迎えて食べごろのシャインマスカットや、棒付きにして食べやすくした尾花沢のスイカ等の果物の他、蔵内でしか味わえないできたての純米生酒を急速凍結した商品を提供します。

▲「梅や」のやきとりセット

▲山形産　シャインマスカット

▲山形産 100%スイカアイスバー

▲凍結生酒　氷華

◆ベーカリー「葉山ボンジュール星川駅前店」も新規オープン

職人の技術力が光るスクラッチ製法（小麦粉から生地を仕込み成形する）でつくった美味しさにこだわった本格パンを中心に、店内で焼き上げたパンをメイン入口で惣菜と一体販売します。紬（つむぎ）、葉山レーズン等の上質の食パンに加え、2 月の新商品「桜と苺のモンブラン」や定番商品のバターチキンカレーパンを提供します。

HAYAMA BONJOUR 葉山ボンジュール

▲角食パン「紬（つむぎ）」

▲葉山レーズン

▲桜と苺のモンブラン

▲バターチキンカレーパン

【2 月中旬開始予定のサービスについて】

◆menu デリバリーサービス

最短 30 分でご自宅にお届け可能なデリバリー＆テイクアウトアプリ「menu」で、店内の商品、野菜、果物、鮮魚、精肉、パン、飲料、酒、調味料、菓子など約 4,000 品目をデリバリーします。

※サービス利用には、menu アプリのダウンロードが必要です。

◆全温度帯の宅配サービス

当店店内で税込み 3,000 円以上お買い上げいただいたウェルカムカードメンバー様に限り、商品をご自宅までお届けします。1 件（3 個口まで）につき 500 円（税抜き）。アイス、氷、花、刺身、寿司、傷みやすい果物などは除く。

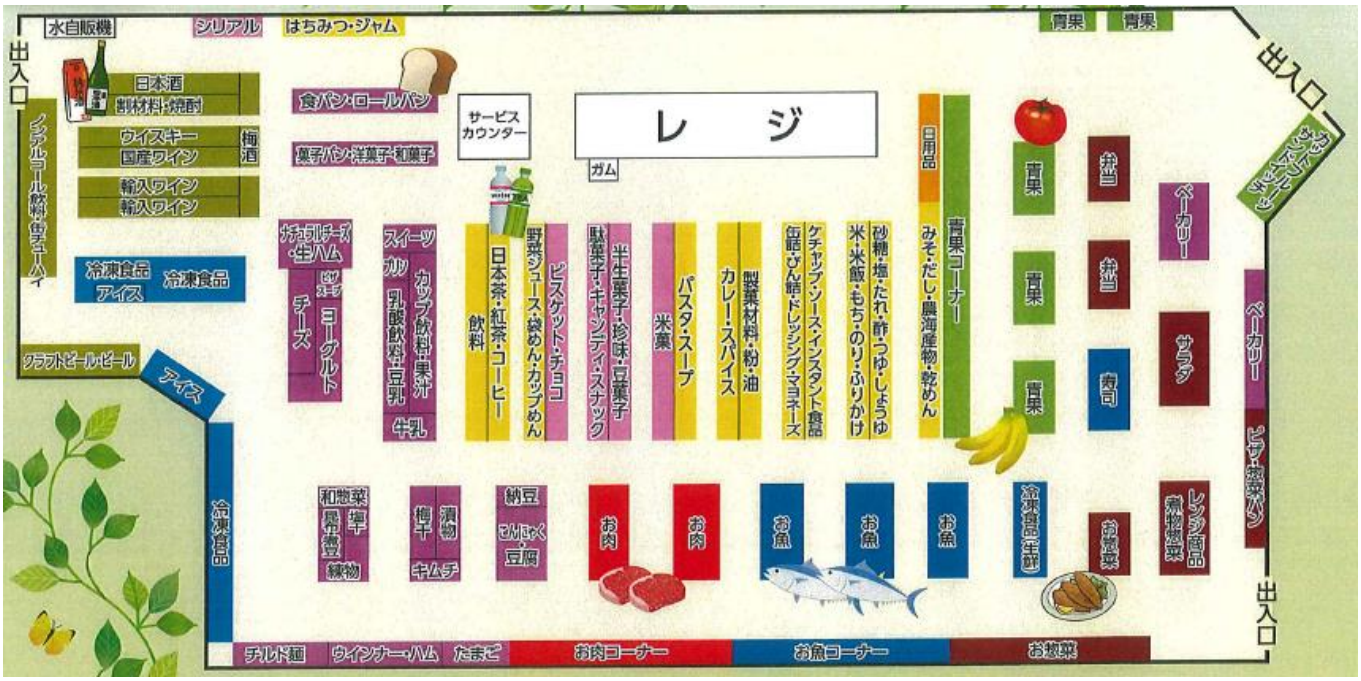
◆純水炭酸水導入

つくりたての冷たい純水炭酸水を販売。飲用としてはもちろん、お料理にもご利用いただけます。1L 税込み 100 円でご購入でき、使用するボトルは環境に配慮した専用リユースボトル（1L 相当、税抜き価格 1,000 円）で繰り返しご利用できます。

【店舗概要】

店　　名	そうてつローゼン星川駅前店
所 在 地	横浜市保土ケ谷区星川 1-1-1 TEL 045-744-6671
オ ー プ ン	2023 年 2 月 9 日（木）　午前 10：00
営 業 時 間	8：00～22：45
売 場 面 積	328.8 坪
販 売 品 目	食料品、家庭用品、その他
店　　長	福井　祐紀（ふくい　ゆうき）

星川駅前店
店内案内図（予定）



都合により売場のレイアウトが変更になる場合がございます。

以　上