

「楽しさ」と「驚き」で満たされるスーパーマーケット

## 「そうてつローゼンゆめが丘ソラトス店」

7月25日（木）相鉄いずみ野線ゆめが丘駅直結「ゆめが丘ソラトス」内にオープン

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・曾我清隆）は、2024年7月25日（木）午前10時、相鉄いずみ野線 ゆめが丘駅前の大規模複合商業施設ゆめが丘ソラトス内に「そうてつローゼンゆめが丘ソラトス店」をオープンします。

横浜市泉区に位置するゆめが丘ソラトス店では、お客様に「楽しさ」と「驚き」を提供することをコンセプトに、店内に一步足を踏み入れると、新しい発見と楽しい買い物体験ができるような店舗を目指します。商圏は、少人数世帯や子育て世代が多く、週末のまとめ買いに便利なファミリーパック商品をはじめ、平日の普段使いに最適な惣菜など、忙しい日々の中でも家族との時間を大切にしたいお客様のニーズに応えます。鮮魚、寿司、惣菜コーナーには、ライブ感のあるシースルー厨房を導入し、お客様が目前で食材の加工や調理の様子を見ることができ、「楽しさ」と「驚き」を提供するとともに、商品への信頼と期待感を高めます。さらに、神奈川県産の商品を集めたコーナーを設け、地場・地元の魅力を再発見できるような品ぞろえで、地元の味を支え、地元の生産者を応援することで、地域全体の活性化にも貢献してまいります。また、店内には象徴となるようなワインセラーを設置します。店内のワインの品ぞろえは、約570種類と当社最大級です。

葉山発祥のベーカリー「株式会社葉山ボンジュール」（横浜市西区、社長・右田祐二）では、フェリス女学院大学（横浜市泉区、学長・小檜山ルイ）とのコラボレーションにより、新商品「地産地消」と「フードロス」に配慮したパンを6種類販売します。



開放的な入口からみえる色鮮やかな店内

## 【 店 舗 概 要 】

店 名	そうてつローゼンゆめが丘ソラトス店
所 在 地	横浜市泉区下飯田町字大原 1584-2
ア ク セ ス	相鉄いずみ野線 ゆめが丘駅直結 大規模複合商業施設ゆめが丘ソラトス 1 1 階
オ ー プ ン 営 業 時 間	2024年7月25日(木) 午前10:00 10:00~20:00
売 場 面 積	約537坪
販 売 品 目	食料品、家庭用品、その他
店 長	松永 賢二(まつなが けんじ)

## 【 店 舗 紹 介 】※写真はイメージです

店舗コンセプトは、「楽しさ」と「驚き」を提供する店舗で、一歩足を踏み入ると新しい発見と楽しい買い物体験ができるような店舗を目指します。

◆鮮魚・寿司・惣菜売場にシースルー厨房を導入してライブ感を演出

シースルー厨房では、玉子焼きや親子丼をつくるほか、当社初の試みとして、餃子をお客様の目の前でつくります。精肉で販売している国産豚上ひき肉を使用して、隠し味に横浜の老舗「岩井の胡麻油」を配合したオリジナルの餃子です。



◆地元神奈川県産商品を豊富に品ぞろえ

地産地消を意識し、地場・地元の商品を豊富に取りそろえることで、地域の魅力を再発見し、地元生産者の支援につなげます。

店内には、神奈川県産の商品を集めた特設コーナーを設け、地酒や地ビール、クラフトビールといった酒類のほか、神奈川発祥の銘産・銘菓等、地元神奈川のおすすめ商品をそろえます。青果コーナーでは、地元の4名の農家と契約し毎日新鮮な野菜を地場野菜コーナーで展開するほか、環境に配慮した循環型農業で育てた野菜も販売します。また、月1回ハマっ子直売所を実施し、地元横浜の野菜を販売します。農協職員による推奨販売も実施し、地元野菜の魅力を伝えます。また鮮魚コーナーでは、近海(小田原漁港、大磯漁港、真鶴漁港、小柴漁港)でとれた魚を販売します。夕方には寿司や刺身に加工し、地魚の販売を強化します。



◆こだわりのオリジナル商品

店内でも販売する厳選された精肉、鮮魚を食材に使用した当店自慢のオリジナル惣菜を提供します。

ゆめが丘ソラトス店の新規取扱商品として、あじの南蛮漬け、まぐろのカマ焼き、いか焼き、ほたて照り焼き、肩ロース焼き豚を販売します。



◆青果新商品

季節に合わせたフレッシュな果物を使用したシフォンケーキ、プリン、大福等のデザートを新規に10種類取り扱います。

◆鮮魚新商品

だし醤油で食べる「白身魚と野菜のレンジ蒸し」を切り身コーナーで販売します。トレーごと電子レンジに入れて約1分ででき、玉ねぎ、みず菜、人参も入っています。



いっちゃがぶり



真鯛

また、お魚屋さんのおつまみコーナーとして、「ほたて入りポテトサラダ」、「サーモンクリームチーズ」、「海ぶどう」、「たこキムチ」等、19種類を新規展開します。

◆寿司新商品

貝だくさん巻物（ねぎとろ・ほたて・サーモン）や貝だくさん海鮮丼、海鮮こぼれ大パック等、寿司ネタをたくさん使用し満足度の高い寿司を提供します。



貝だくさん巻物セット  
(ねぎとろ・ほたて・サーモン)



貝だくさん海鮮丼



海鮮こぼれ大パック

◆惣菜新商品

当社初導入の圧力調理用機器を使用してつくるメニュー、ふっくらさばのみそ煮、チーズと食べる！丸ごと玉ねぎ、野菜だしが際立つポトフのほかにも、牛タンのビーフシチュー、手羽先と大根煮といった新商品を提供します。



ふっくらさばのみそ煮



チーズと食べる！丸ごと玉ねぎ



野菜だしが際立つポトフ

◆週末のまとめ買い、平日の普段使いに最適な商品ラインナップ

鮮魚コーナーでは、干物や切り身の冷凍品を大規模に展開。近海で捕れる新鮮な魚を美味しい干物に仕上げる、小田原ひもの老舗の「山安」を導入します。

精肉コーナーでは、冷凍肉やそうてつローゼンオリジナルの「とん漬」をはじめとした味付け肉の品ぞろえを広げ、お客様の生活に寄り添い多様なニーズにお応えします。



◆酒コーナーにワインセラーを設置

店内に、象徴となるようなワインセラーを設置し、上質なワインを取りそろえました。店内のワインの品ぞろえは、約570種類と当社最大級の品ぞろえです。

◆葉山発祥の伝統ベーカリー「葉山ボンジュール」の商品を展開

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、惣菜コーナーで販売します。角食パン「紬（つむぎ）」や、小麦粉と同量のレーズンが入った「葉山レーズン」のほか、当店ではフェリス女学院大学エコキャンパス研究会の学生とコラボした新商品「地産地消」と「フードロス」に配慮したパンを6種類販売します。（同日別途リリース参照）



〈神奈川県産の食材を使用したパン〉



▲湘南ゴールドと紅はるかのデニッシュ



▲神奈川県産しらすとエビのアヒージョ

〈普段は使われないパンのミミを使ったアレンジデザート〉



▲湘南ゴールドのフレンチトーストカップ



▲パンのミミティラミス

また、新商品としてワインに合うあてパンや、店内で焼いたソフトフランスにローストビーフ・生ハムをはさんだオリジナルカスクートや季節のフルーツを使ったパンを販売します。

◆そうにゃんマイバスケット、そうにゃん保冷バッグ販売開始（同日別途リリース参照）

相模鉄道キャラクターそうにゃんとコラボした、そうにゃんマイバスケットとそうにゃん保冷バッグを、当店で限定販売します。



そうにゃんマイバスケット 1個 545円（税込み600円）



そうにゃん保冷バッグ 1個 2,980円（税込み3,278円）

【相鉄ローゼン株式会社】

代 表 者：代表取締役社長 曾我 清隆

所 在 地：横浜市西区北幸二丁目9番14号

創 業：1962年8月10日

店 舗 数：スーパーマーケット 50 店舗

神奈川県内 47 店舗、東京都品川区 1 店舗、町田市 2 店舗（2024年7月25日予定）

U R L：<https://www.sotetsu.rosen.co.jp/>

以 上