

2025年7月18日

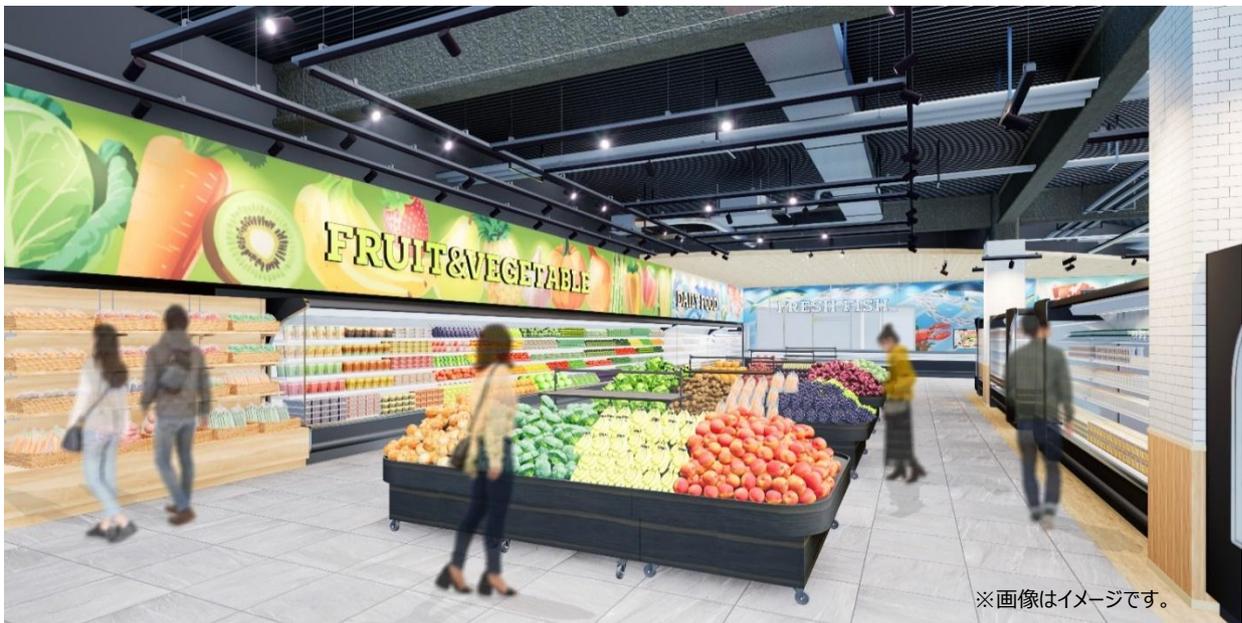
ここでしか出会えない商品、わざわざ行きたくなるスーパーマーケット
「**そうてつローゼンみろく寺店オープン**」

7月30日（水）、藤沢市弥勒寺に1年9カ月ぶりに再出店

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・山田浩央）は、2025年7月30日（水）午前9時、藤沢市弥勒寺に「そうてつローゼンみろく寺店」をオープンします。

同所在地では、1979年より44年間営業しておりましたが、建て替え計画に伴い2023年11月に閉店し、この度約1年9カ月ぶりの再出店となります。



※画像はイメージです。

各売り場に描かれた食べ物のイラストで視覚も楽しめます

お客様に「新たな楽しさと発見」を提供することをコンセプトに、地域の特産品や旬の食材を取り入れた多彩な商品ラインナップを展開し、お客様の満足度を高め、多くのお客様にご来店いただくことで、コミュニティの絆を深めることを目指します。商圈は、ファミリー世帯が多く、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、徒歩で来店される方も多く、平日の普段使いに最適な商品も取りそろえます。生鮮の鮮度はもちろん、忙しい日常の中でも手軽に美味しい食事を楽しんでいただけるよう、冷凍品も豊富な品ぞろえで、ここでしか出会えない商品を取り入れることで地域の皆様の期待に応え、お客様がわざわざ行きたくなるスーパーマーケットを目指します。

また、藤沢、鎌倉、湘南、葉山の特産品やソウルフードを取り入れ、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ます。

さらに、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・山田浩央）も店内に同日オープンし、スクラッチ製法（小麦粉から生地を仕込み成形する）で作った美味しさにこだわった本格パンを中心に、約100SKUの商品をそろえます。

【 店 舗 概 要 】

店 名	そうてつローゼンみろく寺店
所 在 地	神奈川県藤沢市弥勒寺 2-6-10
ア ク セ ス オ ー プ ン	藤沢駅北口 江ノ電バス 5分「弥勒寺」下車
営 業 時 間	2025年7月30日(水) 午前9:00
売 場 面 積	9:00~23:00
駐 車 場	約389坪
駐 輪 場	72台
販 売 品 目	39台
店 長	食料品、家庭用品、その他
	吉田 弘志

【 店 舗 紹 介 】※写真はイメージです

.....

〔惣菜〕

シースルー厨房の導入で、調理過程を見ることができ、料理への興味が深まり、よりおいしい食事を楽しめます。目の前で作る玉子焼きや親子丼のほか、新商品としてプリプリのエビフライを使い、手鍋でひとつずつ丁寧に仕上げる「鎌倉丼」を作ります。また、こだわりのタレを使った豚バラ丼も新登場。さらに健康志向商品として、新規に1食完結サラダボウルを3種類取扱います。

NEW!



▲新商品
手鍋でひとつずつ仕上げる「鎌倉丼」

NEW!



▲新商品
こだわりのタレを使った「豚バラ丼」

NEW!



▲新商品
「1食分緑黄色野菜のサラダボウル」

さらに、店内でも販売する厳選された精肉・鮮魚を食材に使用し、店内調理したオリジナル肉・魚惣菜では「肉屋魂！超粗挽きハンバーグステーキ」や「エビマヨ」「エビチリ」「たこの唐揚げ」を新商品として販売します。

NEW!



▲新商品「肉屋魂！超粗挽きハンバーグステーキ」
精肉コーナーで販売している牛豚挽肉の粗挽きを使い、食感にこだわって作った「魂」の逸品です！
ソース3種類・スパイス1種類の計4種類を提供します

NEW!



▲新商品「エビマヨ」(左上)、「エビチリ」(右上)、「たこの唐揚げ」(下)
鮮魚の素材を使って店内調理しています

〔青果〕

地元の農家さんから直接届く新鮮な地場野菜（7名）、バイヤーが自信を持ってお客様にお薦めできる「がんばる農家応援団」の野菜・果物、店内で発生した野菜くずなどを堆肥化し、その堆肥を使って育てた「循環型野菜」を販売します。また、鎌倉市のふるさと納税返礼品である「鎌倉いちばブランド」の商品も当社で初めて取り扱います。



▲地元の農家さんによって育てられた鮮度の高い地場野菜



▲バイヤーが実際に産地に通い、現地で試食し、自信を持ってお客様にお薦めできる野菜・果物です。がんばる農家応援団のミールキットは初登場



▲▶循環型野菜は、店内で発生した野菜くずなどを堆肥化し、その堆肥を使って育てたものです。



オクラ



◀▲「鎌倉いちばブランド」の一例

〔鮮魚〕

生ネタを使用した鮮度感のある自慢の寿司や、近海（小田原漁港、三崎港等）でとれた地場魚を販売し、夕方には寿司や刺身に加工し、地魚の販売を強化します。お魚屋さんのおつまみコーナーでは、少しずつが嬉しい3種セットを販売します。



▲平日には個食パックを、週末・ハレの日には大容量を中心に販売



▲サーモンづくしのにぎり寿司（写真は国産サーモン）



▲小田原漁港、三崎港等で捕れた地場魚を販売。刺身や、おまかせにぎりも



▲店内でつくったお魚屋さんのおつまみコーナー、少しずつの3種セットも



▲少しずつ色々食べたい方にピッタリの2食入り丼

〔精肉〕

新商品として仔牛の牛タンを販売します。通常の牛タンよりも柔らかくクセがなく淡白な味わいです。また、牛タンシチュー、デミグラスハンバーグ、チキンとブロッコリーといった冷凍の簡単レンジ商品を3種類販売します。



NEW!



NEW!

▲シェフの味「デミグラスハンバーグ」



NEW!

▲国産鶏ムネ肉使用「チキンとブロッコリー」

〔加工食品〕

藤沢市のソルフードに使用されている「里のうどんたれ」や、地酒、地ビールといった地元藤沢市や鎌倉市の商品を取りそろえて地元の魅力を伝えます。また、ワインコーナーには、新規に富士山ワイナリーの商品を取り扱います。

〔日配食品〕

簡単便利な冷凍商品や、日常にワクワクをプラスできるようなスイーツを強化します。冷凍食品コーナーには、地元藤沢の街中華「古久家」の餃子や炒飯のほか、テレビで紹介されたこともある5種類のカレーがワントレーで楽しめるファンタジーの「超カレー」や冷凍駅弁といった特別感や非日常を感じられる商品をそろえます。アイスコーナーでは、トレンド商品のアサイーボウルを取り扱います。

◆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）で作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、トレンド商品であるクロワッサンとマフィンをあわせた「クロフィン」や、「紬」と同じ生地で作った「紬のくりーむぱん」が初登場します。



NEW!

▲クリームクロフィン（キャラメルビスケット）



NEW!

▲クリームクロフィン（ティラミス風）

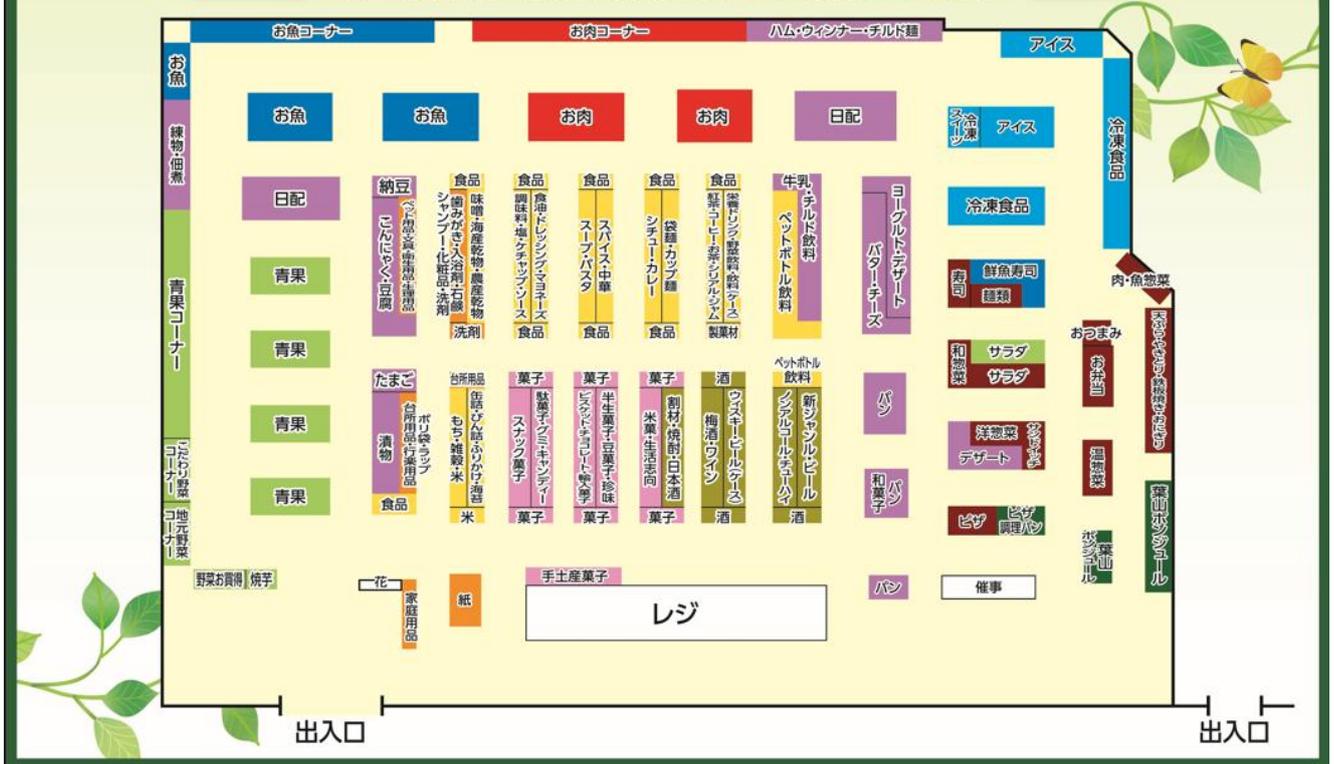


NEW!

▲「紬のくりーむぱん」
自慢の「紬」食パン生地を使用

みろく寺店店内案内図

※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。ご了承下さい。



【相鉄ローゼン株式会社】

代表者：代表取締役社長 山田 浩央

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51店舗

神奈川県内48店舗、東京都品川区1店舗、町田市2店舗（2025年7月30日予定）

URL：<https://www.sotetsu.rosen.co.jp/>

以上