

## コープみらいの新店舗「コープ府中寿町店」

### 8月23日(火)午前9時オープン

### ～8時40分よりオープニングセレモニー開催～

コープみらい（本部：埼玉県さいたま市、理事長：新井 ちとせ、事業エリア：千葉県・埼玉県・東京都）は、新規出店となる「コープ府中寿町店」（東京都府中市寿町）を、8月23日（火）午前9時にオープンいたします。

コープ府中寿町店は1階に駐車場、2階に売場を配置したピロティ式店舗です。テナントとして1階にはドラッグストアや調剤薬局・クリーニング（9月オープン予定）、3階には、内科・歯科・眼科・小児科などを集約した医療モール（11月オープン予定）や認可保育所（2017年春開園予定）が入居し、「食」「子育て」「健康」をトータルで支える毎日の生活の中心となる場を目指します。

2階のコープ府中寿町店では、ライブ感やシズル感を演出するオープンキッチンタイプの売場を各コーナーで展開。出来立て作りたて商品を提供するほか、野菜や惣菜類のバイキング販売などを取り入れるなど、簡便・即食商品の取り揃えを強化いたします。その他、地場野菜や地元の酒の販売など、地域に密着した商品を扱い、店舗事業目標「おいしさと安心を、うれしい価格で。」の実現に向け、組合員や地域の方がご利用しやすい店舗を目指します。

コープ府中寿町店の開店により、コープみらいの店舗は、府中市内で3店舗、事業エリア内ではスーパーマーケット（SM）62店舗、ミニコープ69店舗の131店舗となります。

なお、開店当日は、開店にお力添えいただいた関係各皆様をお迎えし、オープニングセレモニーを開催いたします。

店舗の売場概要・特徴点、及びオープニングセレモニー概要につきましては次ページ以降をご参照ください。



## －「オープニングセレモニー」概要－

- 【日時】 8月23日(火) 8:40～8:55 (予定)
- 【場所】 「コープ府中寿町店」1階エントランス (住所：東京都府中市寿町2-4-42)
- 【出席者】 府中市 副市長 吉野 誠 様  
コープみらい 理事長 新井 ちとせ  
コープみらい 代表理事 専務理事 土屋 敏夫 ほか

※オープニングセレモニー終了後、店内の撮影および店舗事業担当役員による質疑応答(囲み取材)の時間を設けております

## －「コープ府中寿町店」概要－

- 【所在地】 東京都府中市寿町2-4-42
- 【アクセス】 京王線「府中駅」より徒歩約7分
- 【電話番号】 042-370-1647
- 【開店日時】 2016年8月23日(火) 午前9時  
オープニングセール 第1弾：8月23日(火)～8月26日(金)  
第2弾：8月28日(日)～8月30日(火)
- 【営業時間】 午前9時～午後10時45分
- 【定休日】 1月1日
- 【日商/年商計画】 日商470万円/年商18.3億円
- 【店長】 本間 伸裕 (ほんま のぶひろ)
- 【従業員数】 正規16人/パート・アルバイト58人(167h/月で換算)
- 【敷地面積】 906.9坪 (2,998㎡)
- 【売場面積】 521.6坪 (1,724㎡)
- 【駐車場/駐輪場】 駐車場72台/駐輪場144台 ※テナント施設も共同で利用
- 【商圏人口】 1次商圏(1km)約4.1万人 / 2次商圏(2km)約12.2万人

### 《生活協同組合コープみらい 概要》

- 【住所】 埼玉県さいたま市南区根岸1-5-5
- 【理事長】 新井 ちとせ (あらい ちとせ)
- 【組合員数】 330万人 (2016年7月20日現在)
- 【総事業高】 3,803億円 (2015年度)
- 【事業エリア】 千葉県、埼玉県、東京都
- 【ホームページ】 <http://mirai.coopnet.or.jp/>

## 【コープ府中寿町店の主な特徴】

### ◆農産

- ・ コープみらい初となるフレッシュジュースコーナーを設置。コープが仕入れた新鮮な果物を使用したフレッシュジュースを取り扱います。カットフルーツ、ミニトマトバイキング、ベビーリーフバイキングなど、オープンキッチンタイプの売場でライブ感を演出します。
- ・ 地場野菜コーナーでは地元「JA マインズ（府中市）」の生産者が作った新鮮な野菜を取り扱います。

### ◆水産

- ・ 調理加工の要望にすぐお応えできるオープンキッチンタイプの売場を導入。築地市場で仕入れた鮮魚を店内で加工する“自家製干物”や、築地市場やコープの指定産地から仕入れた鮮魚をそのまま味わえる「魚屋の鮓」「魚屋の惣菜」をはじめ、鮮度を重視した商品を多数取り揃えた売場を展開します。

### ◆畜産

- ・ 産直牛肉、産直豚肉、産直鶏肉を中心にコープ指定産地の新鮮な精肉を取り扱います。国産飼料米を飼料に配合して育てた「お米育ち豚」をコーナー化し、「お米育ち豚」のハムやウインナーも販売します。
- ・ スペイン産イベリコ豚の展開や、出どころ確かな輸入牛「オレガノビーフ」などを導入します。
- ・ 湯せんなどで調理し手軽に食べられる、コープブランドのチルド簡便惣菜「おにくの IPPIN」（おにくのイッピン）コーナーを設置します。

### ◆惣菜

- ・ オープンキッチンタイプの売場を導入し、出来立ての弁当や揚げ物など、毎日の食事のサポートとなる一品を提案します。好きな量だけお買い求めいただける「おかずバイキング」や、「カレーバイキング」を実施します。
- ・ 女子栄養大学監修の弁当「からだ健やかシリーズ」を始め、JA ようてい（北海道）の産直じゃがいもを使用した「ポテトサラダ」などコープこだわりの商品を取り扱います。

### ◆ベーカリー

- ・ オープンキッチンタイプの売場を導入し、専用釜で焼きあげる「本格ナポリピッツァ」や、製法にこだわった「レトロフランス」「手作りサンドイッチ」を販売します。また、「挽きたてコーヒー」や「カフェラテ」等とドーナツをセットで販売し、イートインコーナー「コープカフェ」で召し上がられます。
- ・ イートインコーナーにはスマートフォン用の充電コンセントを設置するなど、ゆっくりとくつろげる空間を提供します。

### ◆日配・グロサリー

- ・ 加工肉コーナーでは「こだわりの加工肉」として、ちょっと贅沢な商品の品ぞろえを実施します。デザートコーナーでは、洋生菓子「St Maman Latona」（ママン ラトーナ）ブランドの商品を取り扱います。
- ・ 需要の高まっている冷凍食品について PB 商品（コープ商品）を中心にした品揃えを行います。
- ・ お酒コーナーでは、府中市の地酒「国府鶴」をはじめ、東京の地酒を豊富に揃えます。ワインは需要が見込めるため、売場を拡大します。クラフトビールも冷ケースでコーナー化を行います。

### ◆環境への配慮

- ・ 照明の LED 化や扉付き冷凍ケース（リーチイン）の導入などの省電力化を図るとともに、より地球温暖化への影響が小さい自然冷媒（CO2 冷媒）を使用したショーケースを導入し、環境への配慮を実施した店舗として出店します。