

～おいしさと安心を、うれしい価格で～
コープみらいの新店舗「コープ中野中央店」
11月8日(火)午前9時オープン

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、「コープ中野中央店」（東京都中野区）を、11月8日（火）午前9時に新規オープンします。

コープ中野中央店は、東京都生活協同組合連合会ビルの1階で営業していた「ミニコープ中野店」（1985年開店）を、同ビルの建て替えに伴い2014年にいったん閉鎖し、10月に開設された東京都生活協同組合連合会の「東京都生協連会館」の1階と2階を売場とした、スーパーマーケット（SM）タイプとして開店する店舗です。売場面積は278坪で、旧店舗の売場面積110坪から約2.5倍に拡張。店名を「コープ中野中央店」として開店します。

店内は、これまで進めてきた既存店のリニューアルで好評をいただいている売場づくりや商品を、売場面積に応じて取り入れます。若い单身世代が多い地域であることから、1階には即食を中心にした惣菜やベーカリー売場を配し、洋日配・飲料・酒など夕方・夜間帯の需要に応えられるように商品を配置。2階には、農産・水産・畜産、冷凍食品を配置した、今後展開していくの都心部での2層タイプの店舗モデルです。

コープ中野中央店では、「おいしさと安心を、うれしい価格で。」を事業目標に、お客様のニーズに合わせた商品を揃え、便利なお店作りを目指してまいります。

コープ中野中央店の開店により、コープみらいの店舗は、中野区内で2店舗となり、事業エリア内ではスーパーマーケット（SM）64店舗、ミニコープ69店舗の計133店舗となります。

なお、開店当日10時より、店舗事業担当役員による質疑応答（囲み取材）を行います。

店舗の概要および特徴につきましては次ページをご参照ください。



「コープ中野中央店」外観(イメージ)

— 「コープ中野中央店」 概要 —

【所在地】東京都中野区中央 5-41-18 (東京都生協連会館 1、2 階)

【アクセス】・JR 中央線「中野駅」南口より徒歩約 6 分
・東京メトロ 丸ノ内線「新中野駅」から徒歩約 7 分

【電話番号】03-3382-3191

【開店日時】2016 年 11 月 8 日 (火) 午前 9 時
オープニングセール 第 1 弾: 11 月 8 日 (火) ~11 月 11 日 (金)
第 2 弾: 11 月 12 日 (土) ~11 月 14 日 (月)

【営業時間】午前 9 時~午後 11 時

【定休日】1 月 1 日

【日商/年商計画】日商 333 万円 (初年度) /年商 12.1 億円

【店長】神田 誠 (かんだ まこと)

【従業員数】正規 8 人/パート・アルバイト 52 人(167h/月で換算)

【敷地面積】403 坪 (1,334 m²)

【売場面積】278 坪 (920 m²)

【駐車場/駐輪場】駐輪場 56 台 ※店舗の駐車場はございません

【商圏人口】1 次商圏 (1 km) 約 7.0 万人 / 2 次商圏 (2 km) 約 27.4 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】333 万人 (2016 年 10 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/>

【コープ中野中央店の主な特徴】

◆農産

- ・洗うだけですぐに使える野菜や個食の需要が高まっていることから、カット野菜やカットフルーツの品揃えを充実させます。ドライフルーツは季節ごとの品揃えを拡大します。
- ・有機栽培・特別栽培農産物「グリーン・プログラム」コーナーを設置します。また、健康応援を切り口に、スプラウトやベビーリーフをコーナー化します。

◆水産

- ・築地市場やコープの指定産地から入荷するお魚を、店舗内で加工し、鮮度を重視した旬の魚を提供します。
- ・まぐろ商品をコーナー化し、簡便即食商品やお刺身などすぐ食べられる商品の品揃えを強化します。
- ・冷凍の簡便・即食商品を拡大し、リーチンケースで取り扱います。

◆畜産

- ・コープ産直の「国産牛肉、豚肉、鶏肉」を取り扱います。また、黒毛和牛や黒豚、国産飼料米を飼料に配合して育てたお米育ち豚、純和鶏などのグレード品の品揃えも行います。
- ・お米育ち豚を使用したハム・ソーセージ、湯煎やレンジで温めるだけのお肉屋の惣菜『お肉の IPPIN (いっぴん)』など、コープならではの商品の品揃えを行います。

◆惣菜

- ・女子栄養大学監修のお弁当「からだ健やかシリーズ」を取り揃えます。また、コープ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。
- ・昼食需要と夕食需要、単身・少人数世帯対応など、さまざまな食のシーンに対応した商品を取り扱います。

◆ベーカリー

- ・店舗の売場面積に合わせたコンパクトタイプのベーカリーコーナーを設置します。売場にレジを設置しない、集中レジでの精算方式を採用します。
- ・カレーパンやホテルブレッドなど既存店で人気の定番商品を中心に取り扱います。小物商品は 120 円を中心とした買いやすい価格帯で提供します。

◆日配・グロサリー・酒

- ・2フロア店舗の特性を生かし、1階は加工度の高いそのまま使える商品（パン、洋日配、ラーメン、菓子・飲料、酒など）を配置、2階には素材的な要素の強い和日配や調味料、加工肉、また住関連商品を中心に配置します。シニアと単身・若年層を意識した売場づくりを行います。
- ・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。リーチンケースを採用します。
- ・シニア層に需要の高い清酒売場を拡大。単身・若年層対応として缶チューハイなどの RTD(Ready To Drink) 商品、冷蔵ビール、洋酒売場を拡大します。

◆その他

- ・生産者や生産地の情報が伝わる、コープと産地とのつながりがわかる売場を展開します。
- ・バリアフリー法や東京都福祉の街づくり条例への対応、中野区のペットボトル回収事業への協力（破碎回収機の設置）など、人と環境にやさしいお店作りに取り組みます。