

東村山市で2店舗目となるスーパーマーケットを新規出店

## コープみらい「コープ東村山秋津町店」 11月21日(火) 新規オープン

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、「コープ東村山秋津町店」（東京都東村山市）を、11月21日（火）午前9時に新規オープンいたします。

コープ東村山秋津町店は、売場面積570坪の店舗で、子育て世代などファミリー層が多く在住する立地特徴にあわせ、利便性の高いおかず（即食・簡便商品）の品揃えを強化します。また、コープならではの「顔が見える」産直商品や産直品を原料にしたこだわりの加工品、オープンキッチンによる対面販売、ライブ感・鮮度感ある商品の提供、惣菜とベーカリーを中心とした即食・簡便商品のゾーン化を行い、広さを生かした売場づくり、品揃えを行います。

コープ東村山秋津町店の開店により、コープみらいの店舗は、東村山市内で2店舗、事業エリア内ではスーパーマーケットタイプ店舗（SM）66店舗、ミニコープ68店舗、計134店舗となります。2013年3月のコープみらい発足後からは、新規店としては7店舗目、本年度は2店舗目となります。

なお、開店当日は、東村山市の渡部 尚市長をはじめ、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。

コープみらいでは、「おいしさと安心を、うれしい価格で。」を店舗の事業目標に、「おいしさ」「健康」「簡便」「即食」をテーマにした商品の品揃えで、お求めやすい価格で提供し、継続してお客様に支持される店舗づくりを目指してまいります。

店舗の概要及び、主な特徴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：11月21日（火）8：40～8：55

場所：コープ東村山秋津町店 1階エントランス

（住所：東京都東村山市秋津町2-18-2）

出席者：東村山市長 渡部 尚 様

コープみらい 理事長 新井 ちとせ

コープみらい 専務理事 熊崎 伸 ほか

。



「コープ東村山秋津町店」外観イメージ

## — コープみらい「コープ東村山秋津町店」店舗概要 —

【所在地】東京都東村山市秋津町 2-18-2

### 【アクセス】

JR 武蔵野線「新秋津駅」より徒歩 12 分  
西武池袋線「秋津駅」から徒歩 17 分



【電話番号】042-306-2056

【開店日時】2017年11月21日(火)午前9時

オープニングセール:

- ・第1弾: 11月21日(火)～11月24日(金)
- ・第2弾: 11月25日(土)～11月27日(月)

【営業時間】午前9時～午後9時

【定休日】1月1日

【日商/年商計画】日商 472.5 万円(初年度) / 年商 17.2 億円(初年度)

【店長】柴田 俊介(しばた しゅんすけ)

【従業員数】正規 11 人 / パート・アルバイト 63 人(167h/月で換算)

【敷地面積】2,110 坪 (6,974 m<sup>2</sup>)

【売場面積】570 坪 (1,884 m<sup>2</sup>)

【テナント】スギ薬局(ドラッグストア、調剤薬局あり)、歯科医院

【駐車場/駐輪場】駐車場 185 台 / 駐輪場 82 台 ※テナント施設も共同で利用

【商圏人口】1次商圏(1km)約2.6万人 / 2次商圏(2km)約10.5万人

### 《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】340 万人(2017年10月20日現在)  
【総事業高】3,853 億円(2016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/>

## ーコープ東村山秋津町店の主な特徴ー

### ◆農産

- ・「産直にしようみかん」「園地指定高原バナナ」など、果物・野菜ともに「産地が見える」をクローズアップしてコープの産直・園地指定商品を展開します。地元生産者（JA 東京みらい東村山支店）による「地元野菜コーナー」や、「グリーン・プログラム」（有機 JAS 農産物・特別栽培農産物）コーナーを設置します。需要の高まっているベビーリーフやスプラウトをコーナー化します。
- ・コープの果物・野菜を使って店内で作る「フレッシュジュース」や、サラダコーナーではコープの産直野菜を使って店内生産した「フレッシュサラダ」、店内で調理した「スチーム野菜」を導入します。

### ◆水産

- ・鮮魚品などの調理加工をお客様が気軽に注文できる、オープンキッチンタイプの売場を導入します。
- ・築地市場や指定産地等から仕入れた、水産ならではの原料を使用した「魚屋の鮭」「魚屋の惣菜」「自家製干物」（店内で製造した干物）を水産売場の専用コーナーで品揃えします。
- ・稚魚から育てた「産直奄美育ち生本まぐろ」や、「こだわりの大鉢まぐろ（上赤身）」を主力に、おいしさにこだわったまぐろを提供します。需要が高まっている生食用サーモンをコーナー化して、「産地指定サーモントラウト」や「産地指定スモークサーモン」を主力に、「洋惣菜オードブル」を取り揃えます。
- ・「減塩商品」「味付切身」「炊き込みご飯の素」「冷凍干物」など健康・簡便商品の品揃えを強化します。

### ◆畜産

- ・国産米を飼料に配合して育て、大変好評をいただいている「産直お米育ち豚」のコーナー化をはじめ、コープならではの「産直肉」の価値を伝える売場にします。
- ・湯せんなどの調理で手軽に食べられる、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）コーナーや、生食・おつまみ商品などの即食商品、各畜種の味付け商品、畜産ならではの冷凍商品など、簡便商品を充実させます。
- ・国産産直肉と輸入肉は産地・工場指定商品を中心とし、グレード商品を品揃えします。黒毛和牛や産直黒豚、抗生物質不使用で餌にもこだわったニュージーランド産牛や群馬県産「ハープ豚」も品揃えします。

### ◆惣菜

- ・時間帯別のニーズに対応した品ぞろえを行います。昼帯は人気の弁当「からだ健やかシリーズ」や、平日は「日替り弁当」など選べる主食商品を品揃え、夕方の時間帯にはできたてのおかず商品を提供します。
- ・「産直豚」を原料にした「焼き豚」、「産直お米育ち豚」を使った「スペアリブ」、さらに「若鶏手羽元開きロースト」など、原料やおいしさにこだわった商品を「ミートデリカ」としてコーナー化。オープンキッチンタイプの売場の導入で、ライブ感、シズル感を演出します。
- ・フライや天ぷらのばら売りは、扉付き陳列ケースで提供します。2種類のルーを白飯・五穀米で提供する「カレーバイキング」を導入します。「おかずバイキング」は、夕方からオープンキッチン前で販売します。

### ◆ベーカリー

- ・店内製造の様子が見え、ライブ感を伝えるオープンキッチンタイプの売場を導入します。店内に設置した専用釜で、600℃の高温で焼いた「本格ナポリピッツア」を販売します。
- ・42席のイートインコーナーを併設し、挽きたてのコーヒーを販売します。ベーカリーデザートとして、店内製造の「プリン」などをスイーツコーナーで販売します。

### ◆日配、グロサリー

- ・需要が高まる冷凍食品は、リーチンケースを導入して売場を大幅に拡大します。地元の保谷納豆（東村山市）、むつみの豆腐（八王子市）をはじめ、名産品の漬物、ギリシャヨーグルト、甘酒、こだわりのチーズなどをコーナー化して、商品の選びやすさを基本に商品を配置します。
- ・持続可能な農業の基準を満たす農園に与えられる「レインフォレスト・アライアンス認証」のコーヒーを中心に、「コープのエシカル（倫理的＝環境保全、社会貢献）」をコーナー化します。
- ・焼肉のたれなどは畜産部門との関連性を高めて配置します。地元のたれ・調味料メーカー「株式会社ポールスタア」の商品を取り揃えます。
- ・ペット関連商品の売場を拡大し、「ワンちゃん」「ネコちゃん」の括りで売場を展開します。大人用おむつ（シニアケア）と生理用品（フェミニンケア）の売場を明確に区分けし、気軽に選べる売場とします。