

中野区で2店舗目となるスーパーマーケットを新規出店
さぎのみや
コフプみらい「コフプ中野鷺宮店」
7月11日(火)午前9時、新規オープン

コフプみらい（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、「コフプ中野鷺宮店」（東京都中野区）を、7月11日（火）午前9時に新規オープンいたします。

コフプ中野鷺宮店は、1階に駐車場、イートインコーナー（コフプカフェ）、テナントを設け、2階に売場（売場面積300坪）を配置したピロティ式店舗です。

2階の売場では、これまでの新店出店や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取り入れ、単身若年層が多く在住する立地特徴にあわせた、個食や簡便商品を多数展開します。また、水産・惣菜・ベーカリーでは、オープンキッチン化し、対面販売やライブ感を演出します。

コフプ中野鷺宮店の開店により、コフプみらいの店舗は、中野区内で2店舗、事業エリア内ではスーパーマーケット（SM）65店舗、ミニコフプ68店舗の133店舗となります。

なお、開店当日は、中野区の田中大輔区長をはじめ、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。

コフプみらいでは、「おいしさと安心を、うれしい価格で。」を店舗の事業目標に、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：7月11日（火）8：40～8：55（予定）

場所：コフプ中野鷺宮店 1階エントランス

（住所：東京都中野区鷺宮 2-18-8）

出席者：中野区 区長 田中 大輔 様

コフプみらい 理事長 新井 ちとせ

コフプみらい 専務理事 熊崎 伸 ほか



「中野鷺宮店」外観イメージ

— 「コープ中野鷺宮店」 概要 —

【所在地】東京都中野区鷺宮 2-18-8

【アクセス】・西武新宿線「都立家政駅」より徒歩 9 分
・西武池袋線、都営大江戸線「練馬駅」から徒歩 23 分

【電話番号】03-5364-9027

【開店日時】2017年7月11日(火) 午前9時
オープニングセール 第1弾:7月11日(火)~7月14日(金)
第2弾:7月15日(土)~7月18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 398 万円(初年度) / 年商 14.5 億円(初年度)

【店長】齊藤 俊朗(さいとう としろう)

【従業員数】正規 11 人 / パート・アルバイト 50 人(167h/月で換算)

【敷地面積】641 坪 (2,119 m²)

【売場面積】300 坪 (992 m²)

【駐車場/駐輪場】駐車場 32 台 / 駐輪場 57 台 ※テナント施設も共同で利用

【商圏人口】1次商圏(1km) 約 4.4 万人 / 2次商圏(2km) 約 24.7 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】338 万人(2017年6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/>

ーコープ中野鷹宮店の主な特徴ー

◆農産

- ・カットフルーツ、カットサラダ、カット野菜など、すぐに使える手軽な野菜や果物の品ぞろえを充実させます。あわせて、導入店で好評のミニトマトのバイキング販売を開始します。
- ・コープの独自ブランド「グリーン・プログラム」として取り扱うJAS有機農産物をコーナー化します。また、産直産地JA甘楽富岡（群馬県）の産直商品をコーナー化して取り扱います。

◆水産

- ・商圈特性から、単身者のニーズに応えた個食商品（刺身単品盛り、簡便即食品など）を品揃えします。
- ・築地市場やコープの指定産地から仕入れた鮮魚を原料にした「魚屋の鮭」、「魚屋の惣菜」（煮物・揚げ物）、「自家製干物」（店内で加工）など、鮮度や原料にこだわった商品を多数取り揃えます。
- ・鮮魚品の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。築地市場より仕入れた旬の鮮魚を取り扱います。

◆畜産

- ・国産飼料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、コープの「産直」の価値を伝える売場にします。
- ・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）コーナーや、生食・おつまみ商品などの即食商品、簡便商品を充実させます。
- ・真空パック商品、袋入り商品など、環境に配慮した「ノントレー」商品を展開します。

◆惣菜

- ・「カレーバイキング」を導入。定番カレーと季節のカレーの2つの味、白米と雑穀米の2種を用意し、中食需要に応えます。
- ・「産直お米育ち豚」を原料にした「店内焼き上げ焼き豚」や、産直豚を使った「スペアリブロースト」、「豚肉の唐揚げ（とんから）」、「若鶏手羽元開きロースト」など、こだわりの「ミートデリカ」コーナーを設置。
- ・オープンキッチンタイプの売場を導入してライブ感、シズル感を演出。作業工程の見える開放的なキッチンにします。

◆ベーカリー

- ・購入頻度の高いバーガーやブレッドなどの主力商品と、120円均一での買いやすい商品を取り揃えます。
- ・導入店で好評の「サクサク熟旨カレーパン」やホテルブレッド仕様の「手作りサンドイッチ」を販売します。
- ・店内製造の様子が見え、鮮度と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。また、専用レジは導入せず、中央レジでの集中清算方式を採用します。

◆グロサリー、日記

- ・コープ商品は、牛乳や豆腐、ドレッシングやティッシュなどの人気商品を各コーナーでの展開を強化し、おいしさやお求めやすさなど、コープ商品の魅力・価値を伝える売場にします。
- ・冷凍食品はリーチインケースを導入し、棚の多段化を進めてSKUを拡大します。
- ・30代前後の子育て世代の需要に応え、粉ミルクや乳幼児用の飲料、離乳食など「ベビーフード」をコーナー化します。

◆その他

- ・買い物カートは、レジ通過後、商品を買物袋に入れるサッカー台の下に入れられる「カートイン」式とします。買物カゴをカートから降ろす手間をなくし、利便性を高めます。
- ・2階の売場とは別に、1階にコープカフェ（イートインコーナー）を55席設け、多くの方にご利用いただけるように、カウンターテーブルやテラス席も用意します。また、スマートフォン用の充電コンセントや温水・冷水、飲み残し用シンクを設置し、利便性を高めます。
- ・中野区の環境事業に協力し、ペットボトル破砕機を設置します。