

新たな買い物シーンをご提案

2019年11月14日

「簡便・即食」「少量」。単身や働く方等の、中食ニーズに対応!!

『イトーヨーカドー食品館川越店』

2019年11月28日(木) グランドオープン

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、埼玉県川越市に、『イトーヨーカドー食品館川越店』（以下：食品館川越店）を、2019年11月28日（木）午前9時にグランドオープンいたします。

食品館川越店は、1967年より2016年まで48年間に渡って地域の皆様にご愛顧いただいた「イトーヨーカドー川越店」の跡地を低層階の商業施設とマンションの複合物件として再開発を進め、このたび本川越駅徒歩1分の立地に位置した、マンション併設型の食品スーパーとして新たにオープンいたします。

川越エリアは、古くからある住宅街にお住まいの方に加え、近年駅前の再開発が進み、大宮や都心までのアクセスも良いことから、単身者や、子育て世代のファミリー層の方も増加しております。また、観光客も年々増加しており、多様なニーズが見込まれる地域です。

1階は惣菜、グロサリー商品、簡便・即食フロアである「おかずデリカゾーン」、2階は生鮮食品、調味料等を中心とした「小江戸マルシェゾーン」として、2つのフロアでお客様の用途に応じたお買い物シーンをご提案いたします。

1階：「おかずデリカゾーン」では、新鮮なお魚を少量食べたいニーズに対応した、『1切り規格のお刺身』や、ネタの大きさはそのままに「シャリ少なめ」のお寿司等を、取り揃えております。また、地元で愛されている“辛味噌だれ”を使用した『焼きとん』等、おかず・お弁当等を多数ラインアップいたします。

2階：生鮮品を中心に展開する「小江戸マルシェゾーン」では、産直野菜を川越の農家さんから仕入れを行い、地場野菜コーナーである、JA いるま野の『あぐれっしゅ川越出張所』にて販売いたします。また、精肉では川越唯一の醤油蔵である『松本醤油』で味付けしたお肉を、フライパンで焼くだけの時短メニューも展開いたします。

食品館川越店は、地域に密着した幅広い品揃えとサービスのご提供を通じて、お客様の生活シーンに新たな価値をご提案してまいります。



『イトーヨーカドー食品館川越店』店舗外観イメージ

1階：惣菜やグロサリー商品を中心とした「おかずデリカゾーン」のフロア



1階 売場イメージ

■寿司・お刺身：幅広いお客様のニーズに対応した商品ラインアップ。

生の本まぐろを初めて「セブンプレミアムフレッシュ」として品揃えをいたします。また、江戸前寿司のオリジナル商品『デカッ！ネタ盛り握り（7貫）』や、新鮮なお刺身を少量食べたいニーズに対応し、1切入り規格のお刺身や、「シャリ少なめ」のお寿司等、品揃えを拡充しました。

セブンプレミアムフレッシュ初



『セブンプレミアムフレッシュ 生本まぐろ』
長崎県・鹿児島県からチルドで発送した
生本まぐろ



『1切入り規格のお刺身』
美味しいものを少しでも食べたいニーズに対応

食品館川越店限定



『デカッ！ネタ盛り握り（7貫）』
大振りのネタが特長。見た目にもインパクト

イトーヨーカドー初

ネタの大きさはそのままに、「シャリ少なめ」
のお寿司には、下のシールを添付



「シャリ少なめ」商品添付シール

※写真はイメージです。

■惣菜：簡便・即食商品を中心に弁当、揚げ物の品揃えを強化する他、お客様のニーズに対応した小容量サイズも充実。地域で親しまれている味・メニューも取り揃えます。



食品館川越店限定

『焼きとん』

地元で親しまれている“辛味噌だれ”を使った焼きとん2種を展開



食品館川越店限定

『肉汁うどん』イメージ

地元で人気のメニュー。最後まで飽きがこない味付けにこだわったスープ

■パン：地元工場を中心に作られた「木村屋総本店」のパンを食品館川越店で初めて集中展開。また、店内で製造している『大学芋コッペサンド』等、品揃えを拡充いたします。

初めてコーナー展開



木村屋総本店三芳工場製造の商品一例
地元工場等で製造された菓子パン・惣菜パンを約20種ラインアップ

食品館川越店限定



『大学芋コッペサンド』

大学芋を、生クリーム・あんこと一緒にコッペパンでサンドした店内製造商品

■冷凍食品：レンジアップや鍋・フライパン調理をするだけで本格的な主食メニューを個食サイズでお楽しみいただけるラインナップ『EASE UP (イーズアップ)』や、調理に役立つ素材系商品等を豊富に揃え、新たな食シーンをご提案いたします。



『EASE UP』商品の一例
ワンクックで本格メニューが出来上がる冷凍食品



「セブンプレミアム」冷凍食品の一例
専門店の味から、使い勝手の良い冷凍野菜まで幅広くラインアップ

※写真はイメージです。

2階：生鮮品や調味料等を中心とした「小江戸マルシェゾーン」のフロア



2階 売場イメージ

■セブンファームの取り組み：

食品残さ（生ごみ）のリサイクルによる再資源化と地域農業の活性化を目的とした環境循環型農業。店舗から排出された食品残さ（生ごみ）を堆肥化し、専用農場に導入、栽培した農産物を、残さを排出した店舗で販売。2008年に千葉県富里市で農業法人（セブンファーム）を立ち上げました。



環境循環システムのイメージ



「土付き長ねぎ」



「小松菜」

現在、全国で12農場を展開。食品館川越店では、オープン時にはセブンファームの「土付き長ねぎ」を展開。

※写真はイメージです。

■「顔が見える食品。」：

イトーヨーカドーオリジナルの食品ブランド。「顔が見える食品。」シリーズは、国産の農・畜・水産物に限定する等独自の基準を設け、生産者の方ひとりひとりと協力した、安心・安全でおいしい食品をお届け。



顔が見える食品。 

- 青果：毎朝市場より、新鮮な野菜や果物をお届け。また、地元川越の農家さんの地場野菜コーナー、JA いるま野の「あぐれっしゅ川越 出張所」を展開。カットフルーツは季節の果実を、店内でカットすることで、新鮮な味わいを楽しめます。サイズは従来のレギュラーサイズに加えて、単身の方も使い切れる「少量サイズ」等、品揃えを拡充。



「あぐれっしゅ川越」



売場イメージ

- 精肉：フライパンで焼く、レンジで温める等、ワンクックでおかずの1品になる時短メニュー「シェフズレシピ」を展開。地域のお客様に馴染みのある「松本醤油」の醤油で味付けした商品もご用意。



「松本醤油」を使用した『豚味付ロース焼』
フライパンで焼くだけの時短メニュー



「シェフズレシピ」商品の一例
ワンクックで出来上がる時短メニュー

- チルド麺：埼玉のうどん生産量は香川県に次ぎ、47都道府県中2位。地域で支持されている「高橋製麺」のうどんや、全国各地のご当地うどん等、幅広い商品を取り揃えます。また、川越ご当地メニューである「太めん焼きそば」も品揃え。



「高橋製麺」商品の一例 『太めん焼きそば』

地域でご支持いただいている「高橋製麺」のうどんや、太めん焼そば等を、約10種類ラインナップ。

- 調味料：埼玉県内には12軒の醤油醸造所があり、その中の「松本醤油」は、約250年以上続く川越唯一の醤油蔵。食品館川越店で「松本醤油」の商品を初めて品揃え。



「松本醤油」商品の一例

「松本醤油」は昔ながらの天然醸造で香り立つ旨さを生み出す醤油蔵。約30種類の商品を集中展開。

※写真はイメージです。

■菓子：「蔵屋」は川越生まれのかりんとうメーカーで、職人のひとりひとりが真心をこめて造り上げています。今回、川越店限定で「蔵屋」のかりんとうを品揃え。



「蔵屋」商品の一例

百貨店等でギフト用商品として
お客様から支持されている
「蔵屋」のかりんとうを、
約10種類ラインナップ。

※写真はイメージです。

■『イトーヨーカドー食品館川越店』の施設概要

施設名称	イトーヨーカドー食品館川越店
所在地	埼玉県川越市新富町1丁目20番地1号
店長	齋藤 健太郎
延床面積	12,705 m ² (マンション部分含む)
売場面積	1,905 m ² (荷捌き、駐輪除く)
建物	店舗：地上1F・2F
従業員数	計82名 (社員16名 パートタイマー66名/8時間換算)
駐車/駐輪場台数	無し ※提携駐車場有/56台(屋内部分)
オープン日	2019年11月28日(木) 午前9時
営業時間	10:00 ~ 22:00 ※オープン4日間は9:00 オープン
商圏人口	約3.4万人、約1.7万世帯 (半径1km圏内)



■当地の概要：

当地は、西武新宿線「本川越」駅前に位置し、1km圏内で約3.4万人の人口を有する地域です。

以上