

2021年7月28日

広報TEL. 072-772-0341

## 佐井寺店リニューアルオープンのお知らせ

2021年8月1日（日）に、「関西スーパー佐井寺店」（大阪府吹田市）をリニューアルオープンしますので、お知らせいたします。

当店は、1995年10月に開店して以来、地域のお客様にご愛顧をいただいております。

リニューアルによって、食の情報発信の場となる「キッチンスマイル」、産地を厳選したトマトを豊富に取り揃える「TOMATOMA FARM」、徳島県より新鮮な野菜や果物をお届けする「すきとく市」、簡単・便利なサラダをご提案する「サラダステーション」、希少糖を使用したお惣菜など毎日の健康な食卓をお手伝い、またインスタベーカーリー「ブレッチェン」を設置した「デリカステーション」など、日々のお買物をゆっくりと楽しんでいただける、より魅力のあるお店に生まれ変わります。

「いつも暮らしの近くにいます！みんなの『笑顔』と『おいしさ』に出会えるお店」をコンセプトに、食卓に豊かさを、お買物に楽しさをプラスいたします。



【イメージ写真】

## <店舗の概要>

店名	関西スーパー佐井寺店
所在地	〒565-0837 大阪府吹田市佐井寺南が丘 17-1
電話番号	06-6821-0211
売場面積	1,607 m <sup>2</sup>
レジ台数	10 台
駐車台数	118 台
駐輪台数	160 台
改装開店日	2021年8月1日(日)
営業時間	午前9時00分～午後10時00分
店長	山本 直弘 (ヤマモト ナオヒロ)
従業員数	68.9人 (正社員21人、パート・アルバイト47.9人 8時間換算)

## <商圈人口>

2021年3月末現在

	世帯数(世帯)	人口(人)
半径0.5km圏内	4,268	10,664
0.5km～1km圏内	12,641	30,135
1km～1.5km圏内	22,063	47,612
合計	38,972	88,411

## <店舗の特徴>

### 【フロア紹介】

- キッチンスマイル  
食の専門知識を持ったスタッフが、健康的な食生活をお手伝いする「キッチンスマイル」を設置いたします。「減塩」「カロリー」や増加する在宅者の食生活バランスを考えたメニュー提案により、健康的な食生活のお手伝いをいたします。
- TOMATOMA FARM  
トマトをもっと楽しみながら健康的な食生活を応援したい思いから、季節に応じて品種や産地を厳選し、朝食・昼食・夕食など、食のシーンに合わせた新たな食べ方をご提案いたします。
- 生産者直売コーナー  
徳島県から生産者直送の農作物を販売する「すきとく市」は、生産者の顔が見える新鮮な野菜や果物を取り揃えます。
- サラダステーション  
バラエティ豊かなサラダに加え、ローストビーフやスモークサーモン、ハーブ、スプラウトなどのトッピング材料や様々なドレッシングを取り揃え、彩り豊かなサラダづくりと手軽な野菜の摂取メニューの提案をいたします。

○ デリカステーション

『毎日の食卓をお手伝い』をコンセプトに、お魚売場やお肉売場で販売している食材を店内調理する「お魚惣菜」「お肉惣菜」をはじめ、健康的な食生活を応援するために、「酢」「減塩醤油・希少糖」を使用した和惣菜などをバラエティ豊かに取り揃えます。

一例として、日本唐揚協会が主催する「2021年度 からあげグランプリ」において金賞を受賞した、焦がし醤油とかつおだしのうまさと、さわやかな生姜の風味が香る希少糖入「生姜香るコクうま鶏ももからあげ」や、本格石釜で焼き上げる「イタリアンピッツァ」、素材の風味を活かしまるやかな甘さに味付けしたどんこ椎茸を使用した「どんこ椎茸がまるごと入った極上太巻」や、「からだ想いの野菜たっぷり彩食野菜寿司」などをご用意いたします。また、長いおうち時間にいつでも楽しめるように、長期保存が可能な冷凍ケーキを取り揃えます。

○ ブレッチェン

店内焼成のパンをご用意いたします。100円均一商品や、店内調理した具材と新鮮野菜を使用したバーガー、ホテルブレッドなど種類豊富に取り揃えます。



【店内イメージ図】

【当社自慢の品】

「当社自慢の品」とは、産地や原材料、生産方法などを仕入れ担当が現地で直接確認し、安全・安心にこだわった商品で、現在 26 品目を取り揃えております。

一例として、霧島山系の地下水で無投薬養鰻、焼きとタレにこだわった「鹿児島県産うなぎの蒲焼 鰻師の極」、サクサクした食感で甘味が強くサラダに最適な「北海道産やわらかキャベツ」、運動量豊富で身がしまった旨味たっぷりの養殖真鯛「愛海鯛」、国産鶏を使いふんわりやわらかな食感に仕上げた「コラーゲンペプチド入りふんわり鶏だんご」など、味わい・おいしさにこだわった商品を取り揃えます。

【くらしの健康を応援】

○ オーガニック

農薬・科学肥料を使用せず、自然の日光や土壌、水を利用して作られた有機 J A S 認定を受けた農産物などを取り揃えます。

○ 納豆

腸内環境を整える納豆を、大粒、小粒、国産、オーガニックなど豊富に取り揃えます。

○ ナッツ

㈱有馬芳香堂のハイクオリティナッツをはじめ、低糖質でビタミン・ミネラル・食物繊維を含んだ選りすぐりのナッツを豊富に取り揃えます。

- えびの高原ハム・ウインナー  
 (株)丸正フーズの厳しく衛生管理された工場で、7大アレルギー物質（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）を使用せずじっくり塩水に漬け込み自然熟成、旨みを十分引き出したハムやウインナー取り揃えます。
- ベジミート  
 高タンパク・低カロリー・低脂質な大豆などを原材料に、お肉感覚で食べられる「ベジミート」を取り揃えます。
- プラントベース  
 オーツ麦やアーモンドといった植物由来の飲料を豊富に取り揃えます。
- 生鮮レンジ商品  
 1食分の野菜と、鮮度・味にこだわった魚介類やお肉を組み合わせ、不足しがちな野菜をバランスよく摂取できる生鮮レンジ商品を取り揃えます。容器ごと電子レンジでの調理が可能で後片付けも簡単、忙しい方や手軽に野菜を摂りたい方のお手伝いをいたします。
- ミールキット  
 7分間クッキングで1食分の野菜が摂れ、フライパン1つでおかずが簡単にできるキットを1パック2人前でご用意いたします。
- アスクドクターズ  
 約30万人の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」に登録している医師のうち、100名以上の医師が評価に携わり、一定の基準以上の推奨意向が得られたものだけが認定される「Ask Doctors」認定商品を取り揃えます。

#### 【環境問題への取組み】

- 冷凍生鮮商品  
 冷凍ケース販売することで長期保存ができ、必要な時に必要な分だけご使用いただける魚介類や塩干魚、またお肉やお野菜・果物の品揃えを拡充することで、お客様の食品ロス削減にもつながります。
- レジ袋の有料化  
 マイバッグ・マイバスケットのご持参など、レジ袋をご辞退されたお客様に対して2円引きサービスを実施しております。また、環境に配慮したバイオマス素材配合率25%以上のレジ袋をLサイズ3円、Sサイズ1円で販売しております。
- ノントレー包装  
 省資源の取組みとして、食品トレーを使わない商品をご用意いたします。家庭ごみを減らしたいというお客様の声や、環境に配慮した省資源の取組みとしてノントレー包装の鶏肉や豚肉を取り揃えます。
- ちょうどいいね  
 食べきり、使いきりを意識して、お野菜やお肉、お魚やお惣菜など各売場で小容量の商品を取り揃えます。必要な商品を必要な分だけムダなくお求めいただけます。

## 【便利・快適】

### ○ サービス介助士

「おもてなしの心」と「介助技術」を学んだサービス介助士の資格を取得したスタッフがお客様をお手伝いいたします。

### ○ ベジタブル&フルーツアドバイザー

野菜・果物の知識を豊富に身につけたスタッフが、商品のアドバイスやお客様からのご質問にお応えし、おいしさと一緒に安心をご提供いたします。

### ○ デリカアドバイザー

お惣菜の知識を豊富に身につけたスタッフが、商品のアドバイスやお客様からのご質問にお応えし、おいしさと一緒に安心をご提供いたします。

## <専門店>

合計11の専門店のうち、改装にあわせてドラッグストア「ココカラファイン」、100円ショップ「バラエティ100」、焼肉材料「住吉チェーン」、眼鏡販売「Ca155」がリニューアルオープンいたします。

## <新たな生活様式への対応>

お客様と従業員の安全・安心を確保するため、抗菌製品技術協議会（SIAA）のガイドラインに適合した抗菌店内カゴや抗菌グリップアルミカートを導入、またバックヤードに殺菌・除菌・消臭効果のある炭酸次亜水生成装置を設置するなど、新型コロナウイルス感染拡大予防に取り組みます。



【抗菌店内カゴ】



【抗菌グリップアルミカート】

## <交通アクセスのご案内>



### 専門店のご案内

- 生花・鉢花 花ファクトリー ●ドラッグ ココカラファイン
- 焼肉材料 住吉チェーン ●メガネ Ca155 ●とんかつ 新宿さぼてん
- ココカラファイン薬局 ●ハンバーガー マクドナルド ●たこ焼き将軍
- バラエティ100 ●クリーニング ルビー ●かやしま歯科クリニック