

八多店リニューアルオープンのお知らせ

平成29年5月24日（水）兵庫県神戸市の「関西スーパー八多店」をリニューアルオープンいたしますので、お知らせいたします。

当店は平成15年11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、インスタペーカーの「ブレッチェン」やゆっくりと休憩していただける「くつろぎ広場」、食の情報発信の場となる「キッチンスマイル」などを設置し、日々のお買い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』『楽しさ』に会えるお店」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。



【店内イメージ図】

<店舗の概要>

店名	関西スーパー八多店
所在地	〒651-1351 神戸市北区八多町中 1150 (グリーンガーデンモール北神戸内)
電話番号	078-950-3366
売場面積	1,641.4 m ²
レジ台数	7台
駐車台数	1,212台 (施設全体)
改装開店日時	平成29年5月24日（水）午前9時
営業時間	午前9時～午後9時
店長	石本 修作
従業員数	62人（正社員19人、パート・アルバイト43人）8時間換算

< 商圈人口 >

平成29年 3 月末現在

	世 帯 数 (世帯)	人 口 (人)
半径 1.5 k m 圏内	5,862	14,903
1.5 k m ~ 3 k m 圏内	11,833	29,768
合 計	17,695	44,671

< 店舗の特徴 >

【くらしの健康】

○かるしお認定商品

「かるしお」とは、国立循環器病研究センターが提唱する「塩分を減らしてもおいしい」ではなく、「少ない塩分だからこそおいしい」という減塩の新しい考え方です。軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出し、「かるしおプロジェクト」認定基準を満たした商品を取り揃えています。

○フローズンデリ

カロリー・塩分・糖質を考えて管理栄養士が監修した野菜の皮などから抽出した「ベジタブルブロス」使用のスープや、国立病院の管理栄養士が作った栄養バランスがとれておいしい「からだデリ」おかずシリーズなど、レンジで手軽に健康づくりを応援する冷凍食品を取り揃えています。

○ローカーボ・低糖質

緩やかな糖質制限推奨売場を設け、おいしく健康づくりやダイエットを応援いたします。

○グルテンフリー食品

麦類に含まれるたんぱく質の一種で、アレルギーを引き起こす原因物質とされるグルテンを含まない商品を取りまとめてご用意いたします。

○食の情報発信

管理栄養士の資格を持ったスタッフが食の情報発信を行う「キッチンスマイル」では、「旬」「催事」「時短」などのメニュー提案をいたします。夕食の献立や調理の仕方などの「食」に関するご相談など、お気軽に立ち寄っていただけるお料理のアドバイスの場として、楽しく、おいしく、健康な暮らしのお手伝いをいたします。

【即食・簡便】

○お惣菜

本格的な石窯焼きのピッツァや、お客様の目の前で鉄板調理するお好み焼き・焼きそば、野菜たっぷりの彩食野菜寿司など店内手づくりのお惣菜・お寿司に加えて、お好みのお惣菜をお客様ご自身で盛り付けてお買上いただくバイキングなどの惣菜ビュッフェを設け、選ぶ楽しさもお届けいたします。揚物にはビタミンEを含む消費者庁基準の栄養機能食品「ヘルシーキャノーラ油」を使用し、売場では商品知識が豊富なデリカアドバイザーがお客様からのご質問にお答えすることで、おいしさと安心をご提供いたします。

○フィッシュデリ

お魚売場では、お店で販売している新鮮な魚介類をその場で調理したフィッシュデリをご用意いたします。あじフライや真鯛の煮付け、お魚屋さんの大ネタにぎりなど新鮮な生の素材を使ったお魚惣菜をお楽しみいただきます。

○ミートデリ

お肉売場では、「当社自慢の品」国内産合挽ミンチを使ったメンチカツや骨付スペアリブロースト、肉厚なチキンステーキなど素材の良さを活かしてバラエティ豊かにご提供、こだわりのお肉惣菜をお楽しみいただきます。

○ベーカリー

ベーカリー「ブレッチェン」では、菓子パンや惣菜パンを100円均一中心に品揃えするとともに、保存料等を使用していない「パンDEナチュラル」シリーズをご用意いたします。

【地元商品取揃え】

地元生産者や三田市と協力して、当社独自の開発商品を販売するコーナーを設置いたします。地域で生産された商品とその地域で消費、生産者の顔が見える商品の販売に取り組みます。

【小容量使い切り】

食べ切り、使い切りを意識して、野菜やお肉、お魚やお惣菜など各売場で小容量・小分けの商品をご用意することで、必要な品を必要な分だけ無駄なくお買い求めいただけます。

【環境への取組み】

野菜くずなどの店舗から排出される食品残渣から液体肥料を製造し、この液体肥料を使用して栽培されたお米を商品として店舗で販売しています。

この取組みは、再生利用事業者のマツダ株式会社様と農林漁業者である丹波ひかみ農業協同組合様とともに実施しており、食品循環資源の再生利用事業の促進が認められ、農林水産大臣と環境大臣により「再生利用事業計画（食品リサイクルループ）」の認定を受けています。

【サービス】

○くつろぎ

休憩やお食事にもご利用いただけるように、落ち着いた雰囲気「くつろぎ広場」を店内に設け、15の座席数とともに電子レンジ・電気ポット・給茶機・カウンターコーヒーに加え、ブレッチェンでお買上いただいたパンをおいしく温める専用のトースターも設置いたします。

○収納代行

電気、ガス、水道料金、通信販売代金や各種税金等の料金をサービスカウンターでお支払いいただけます。

<交通アクセスのご案内>



- 神戸電鉄 道場南口駅より徒歩約 12 分
- お車では三田方面から国道 176 号線 日下部西交差点 右折し約 5 分 2 k m
- 六甲北有料道路「吉尾」IC 下車 県道 38 号線を北へ約 6 分 2.5 k m

以上