

オーケー(ディスカウント・スーパーマーケット)みなとみらい店が9月24日(土)に開店決定！  
 オープン初日は9時より開店 2016年9月 オーケー株式会社

オーケー株式会社(代表取締役会長:飯田 勸)は、みなとみらい21地区59街区(神奈川県横浜市西区みなとみらい6-3-6)にビルを建設、9月24日(土)に 新たな旗艦店舗となる『オーケーみなとみらい店』を オープンすることにいたしました。  
 また、9月19日(月)に本社を 同ビル上階の新オフィスに移転いたしますので、併せてお知らせします。

スーパーマーケットのフロアは 2階で、売場面積は823坪です。  
 1階 及び3階の専門店フロア(7店/計560坪)は、10月中旬以降 順次開店、  
 3階にはオーケー直営のフードエリア(焼肉店・軽食店)(187坪)が11月末に開店予定です。

みなとみらい という注目度が高い立地で、近隣、並びに周辺地域の多くの お客様に喜ばれ、  
 熱烈なオーケーファンを更に増やすために、経営方針の『高品質・Everyday Low Price』を  
 より一層推進して参ります。

**概要**

名称	オーケー ディスカウント・センター みなとみらい	
開店日	2016年9月24日(土)	
営業時間	8時30分～21時30分 (オープン日のみ9時開店、翌9月25日より通常営業)	
所在地	〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい6丁目3番6号 みなとみらい線「新高島駅」より徒歩約8分、「みなとみらい駅」より徒歩約8分 JR線、京急線、東急線、相鉄線他「横浜駅」より徒歩15分	
敷地面積	6,944.78㎡ (2,100坪)	
フロア内容	1F	専門店 (2店舗) (10月中旬以降開店)
	2F	オーケー ディスカウント・センター みなとみらい店 売場面積 2,721.52㎡ (823坪)
	3F	直営 焼肉店・軽食店(11月下旬頃開店)、専門店(5店舗)(11月中旬以降開店)
	4F～8F	駐車場 (駐車台数 555台)



『オーケーみなとみらい』 外観



- 私たちは、ディスカウント・スーパーマーケットを運営する オークー です。  
国道16号線内に89店を運営、2016年3月期の売上は 3,073億円、売上前年比 108.9%、経常利益 151億円、従業員 9,414人(8時間換算)、非上場、2008年9月期以来、実質無借金です。
- **経営方針は、『高品質・Everyday Low Price』です。**  
『万一、他店より高い商品がございましたら、値下げします』のポスターを掲げ、ナショナルブランド商品については、地域一番の安値を保証しています。  
**経営目標は、『借入無しで年率30%成長を達成する』です。**  
仕組みを創り直して、再び調整挑戦しています。
- 『オークーがそばにあって本当に良かったわ！』  
お客様に こう言っていただけのようにになりたい。創業時の思いでございました。  
オークークラブの会員は約381万人、もっともっと大勢のお客様に喜んでいただきたい。  
出店地域は国道16号線の中、お客様も お待ちですから、更にスピードを上げて出店します。

取扱商品と売価について、オークーの考え方は、以下の通りです。

- 品質の良い商品の中から、価値のある商品・美味しい商品・鮮度の良い商品・健康に良い商品・便利な商品を慎重に選んで販売しています。
- Everyday Low Price 毎日が特売です。  
だから、オークーには特売日がありません。  
毎週月曜日に商品情報を発行して、新商品・値下げ商品等をお知らせしています。
- 『万一、他店より高い商品がございましたら、お知らせ下さい。値下げします。』  
のポスターを掲げ、ナショナルブランド商品については、地域一番の安値を保証しています。
- 競合店の売価を調査し、  
オークーの価格が競合店の価格(特売品・目玉品を含む)より高い場合、  
私たちは、『競合店に対抗して値下げしました。』のPOPをつけ、  
値下げして販売します。だからオークーで買って損をすることはないのです。
- 生鮮食品については、  
高鮮度・美味しさ・高品質を先ず吟味し、その上で安さを訴求しています。
- 『更にお買徳』  
当店が普段取り扱っている商品が一時的に普段より安く買える時があります。  
仕入れ先が私たちへの納入値段を下げた時、私たちはその分を値下げし、その商品がなくなるまで『更にお買徳』の表示をつけて販売しています。
- 『特別提供品』  
特別提供品のPOPがついている商品は、当店では普段取り扱っておりません。  
お買い得なので特別に買い付けた商品で、売り切れじまいです。
- 安全で安心な食品をお客様にお勧めすることも、私たちの社会的な責任と認識しております。  
発色剤(主に亜硝酸ナトリウム)を使わずに製造したハム・ソーセージを『無塩せき』と  
いいます。2015年10月、オークーのハム・ソーセージは、原則全て、『無塩せき』となりました！  
『お客様のご判断で』と考え、残した商品には亜硝酸Na使用と明記しています。

以上