

**「成城石井 南町田グランベリーパーク店」11月13日(水)オープン！
人気商品を生み出し続ける「セントラルキッチン」の在る地でしか提供できない
初の“人気自家製惣菜の量り売り”や“南町田限定商品”が新登場！**

成城石井は、11月13日(水)に「成城石井 南町田グランベリーパーク店」をオープンいたします。南町田は操業開始以来 20 年以上、成城石井の職人たちが開発した自家製惣菜・デザート・パン・食肉加工品を製造する「セントラルキッチン」の拠点であり、成城石井を育てて頂いた地でもあります。

その特別な地だからこそ、セントラルキッチンが当店の近くにある利点を活かし、「FRESH」「BARGAIN」「LIMITED」をキーワードに“南町田プレミアム”な限定商品が登場します。その日にできた自家製惣菜を好きな分だけ購入できる量り売りや、製造過程でどうしても出てしまう不揃い品など、ここでしか出会えない魅力的な商品をお求めになりやすい価格で提供。地域の皆様はもちろん、わざわざ南町田まで来なくなる“南町田プレミアム”な品揃えや活動で、南町田の街に根ざした店舗を目指します。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、2019年11月13日(水)に、「成城石井 南町田グランベリーパーク店」をオープンいたします。買い物だけでなく、体験する「楽しさ」を提供する商業施設「南町田グランベリーパーク」内にある、「ギャザリングマーケット」内に位置し、成城石井の自家製惣菜・デザート・パン・食肉加工品を製造する「セントラルキッチン」が施設近くにある利点からの限定商品や、店内厨房を活用した商品など、南町田でしか味わえない“南町田プレミアム”な体験をご提供いたします。



■「セントラルキッチン」の拠点、特別な南町田の街に根ざした店舗を目指す取り組み

成城石井は、自家製惣菜・デザート・パン・食肉加工品を製造するセントラルキッチンがある南町田を拠点にして看板商品を次々と生み出し、全国のお客様にお届けしてきました。成城石井にとって南町田は、創業の地 成城と同様に成城石井を育てていただいた地でもあります。その特別な地、南町田を軸に地域の皆様への恩返しができないかと考え、2015 年より「MM(Minami-Machida)プロジェクト」と称した社会貢献活動を推進してまいりました。その活動の一つとして“食を楽しむ心を育む”をテーマに「町田子どもサッカー&農業ふれあい祭」をJリーグ「FC町田ゼルビア」様と共同で開催し、今年で 5 年目を迎えました。この度、待望の「成城石井 南町田グランベリーパーク店」のオープンを通じて、社会貢献活動に留まらず、MM プロジェクトを大きく加速し、地域のお客様に喜んでいただくことはもちろん、あえて遠方からでも南町田の成城石井へお越しいただけるような、ここでしか体験できない新たな魅力を発信してまいります。



人気自家製惣菜



南町田のセントラルキッチン



町田子どもサッカー&農業ふれあい祭

■「成城石井 南町田グランベリー店」でしか体験できない“Minami-Machida PREMIUM”

「MM プロジェクト」における南町田新店舗の取り組みとして、当店舗だからこそお客様にお楽しみ頂ける「Minami-Machida PREMIUM(南町田プレミアム)」というコンセプトを掲げ、「FRESH(新鮮)」「BARGAIN(掘り出し物)」「LIMITED(限定)」をキーワードに、南町田限定商品が新登場。成城石井で初となる、セントラルキッチンで作られたその日にできた自家製惣菜をお好きな分だけ購入できる量り売りや、セントラルキッチンから直送する限定のパン、製造段階でどうしても出てしまう不揃いだけどおいしい掘り出し物をお得にお届け。店内に南町田コーナーを設け、その他にも南町田でしか味わえない限定商品を多数ご用意いたします。店内に設置されるPOPが目印となります。

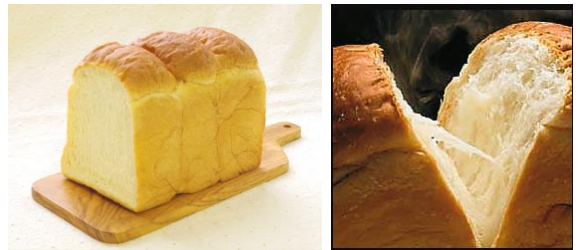


■ FRESH!

【成城石井人気 No.1 食パン「湯種食パン」1.5 斤の対面販売コーナーや、工場直送だからこそ、出来立ての味を楽しめます!】

成城石井自家製 パン職人のこだわり湯種食パン 1.5 斤 399 円

セントラルキッチンから毎日早朝に焼きあがった成城石井人気 No.1 食パン「パン職人のこだわり湯種食パン」が、他の店舗では買えない 1.5 斤の大きさに届きます。セントラルキッチンからそのままお店へ直送することで、スライスの手間や輸送コストが掛からず、その分お求めになりやすい価格での販売が可能に。お好きな厚さにカットして召し上がれるので、湯種食パンならではのモチモチの食感が活きる多彩なアレンジが可能になります。



【成城石井初! 大人気自家製惣菜をガラスのショーケースで計り売り!】

成城石井が誇る人気自家製惣菜を好きなだけ楽しめる! セントラルキッチンからその日にできたお惣菜をそのまま運び、パック詰めするコストを削減することで 100g(グラム)あたりが 129 円とお求めになりやすい価格でご提供することが可能に!

少量だけ付け合わせで食べたいときや、家族の好みの違いでレシピを考えるのが大変! などでお悩みの方にもおすすめです。

・代表的な商品のご紹介

<成城石井自家製 ポテトサラダ 100g 129 円>

40 年近く変わらないレシピで愛される人気商品。ジャガイモは、ポテトサラダに適した男爵イモを使用。いちばんおいしいと言われる皮と実の部分なるべく残すために、蒸したばかりのジャガイモを一つひとつ手で剥いていきます。その数 1 日約 4500 個。重さにしておよそ 1 トンです。混ぜ合わせる具材は、きゅうり・人参・タマネギ・セロリの 4 種類。味付けもマヨネーズと塩と酢だけとシンプル。長年愛され続ける自家製のポテトサラダは成城石井惣菜売上ランキングでも常に上位の人気の商品です。



＜成城石井自家製 四川山椒ピリ辛麻婆豆腐 100g 129 円＞

2010 年に発売された、本格的な麻婆豆腐。一度も冷凍していないフレッシュな国産の豚挽き肉、しびれるような辛味で香り高い四川山椒を使用するほか、麻辣醤、豆板醤、甜麵醤、豆鼓醤の 4 つの醤(ジャン)を使用し、本格的な味わいを実現しました。豆腐は、崩れにくく餡と豆腐の食感の違いを楽しめるように、木綿豆腐を固く絞った豆腐を使用。さらに、その日の豆腐の状態によって鍋に豆腐を入れるタイミングを変えています。年間で約 45 万パック売れる人気アイテムです。



＜成城石井自家製 鶏肉とごまのさっぱり春雨サラダ 100g 129 円＞

国産の鶏ひき肉のうまみと野菜の食感に、特製だれと胡麻の香ばしい風味が絶妙にマッチした春雨サラダです。手軽に食べられる 1 品として人気が高く、夕食にもう一品欲しいな…という時におすすめです。小皿でもう一品！欲しいという時にぜひどうぞ。



■ BARGAIN !

【今日あったらラッキー！南町田だけのレアな掘り出し物が楽しめる！】

セントラルキッチンで製造する過程でどうしても出てしまう、今までお客様にお届けできなかった不揃いのパンやポークウィンナー。味には変わりはないものの正規品として売ることができないため、社内で販売したり、可能なものは原材料として再利用したりしていたものを、南町田店限定でお値打ち価格にて不定期で販売。出会えたらラッキーな一品です。ポークウィンナーやベーコンミンチなどの食肉加工品や、カラメルが不揃いなプリン、発酵が進み大きくなりすぎたパンなど毎日出会える商品が異なるワクワク感をぜひお楽しみください。

・代表的な商品のご紹介

＜成城石井自家製 不揃いポークウィンナー1kg (1490 円)＞

成城石井一番人気の「ポークウィンナー」。ドイツからぶなの木を取り寄せスモークし、天然羊腸で作っています。だからこそ出てしまう不揃いな形や、スモークによる色のムラなど不揃い品を特別価格でご提供！



＜成城石井自家製 不揃いパンセット 9～10 個 (300 円)＞

発酵が進みすぎて大きくなってしまったり、少しだけこんがり焼けてしまったりと、セントラルキッチンの基準には満たないものを南町田限定にて販売いたします。

※個数はその日のパンの内容によって前後します



＜成城石井自家製 不揃い焼きプリン (170 円)＞

成城石井のデザートで常にランキング上位に入る人気商品です。

牛乳・卵・砂糖・香料のみのシンプルな作りで、なめらかな舌触りと品のよい甘みで素材の旨みが際立つ商品です！

味はそのままですが製造の過程で、カラメルが浮いてしまったり、表面にシワのできてしまったりしたプリンをお得に提供！



■ LIMITED !

【他では滅多に出逢えないあの人気商品が大袋に！人気デザートが新しい形で登場するなどあっと驚く限定商品が目白押し！】

成城石井のお菓子の中でも大人気のチョコレートやキャンディの大袋を店舗限定でお求めになりやすい価格で販売します。またセントラルキッチンの職人たちが考案した、当店でしか購入できないオリジナルデザートなども販売。店内の厨房で仕上げた大人気の生プレミアムチーズケーキをアレンジしたデザートや、これからの季節にぴったりの良質なフランス産クーベルチュールチョコレートを活用したフォンダンショコラやホットチョコレートなど、レアな商品を取り揃えています。地域の皆様はもちろん、遠方からでもお越しいただけるようなここでしか味わえない自信のオリジナル商品をお楽しみください。

・商品一部ご紹介

＜成城石井自家製 パン職人のこだわり湯種食パンラスク (299 円)＞ (数量限定)

成城石井の食パンの中で1番人気の「湯種食パン」。

店舗では両端を切り落とし5枚スライスで販売しているので、毎日「パンの耳」が余ってしまいます。

そこに目をつけ、バター、三河みりん、グラニュー糖を使用し、素材の味を活かし、シンプルに焼き上げました。プレミアムチーズケーキを開発したパティシエが手がけました。



＜自家製ソフトクリームの高カカオフォンダンショコラ(399 円)＞

フランス最大のチョコレートメーカー「セモア社」のクーベルチュールを使用。生地にはオレンジキュラソーと刻んだオレンジを少量入れ、ビターなチョコレートを引き立てる仕上がりです。

絶妙な火加減で焼き上げることで、店舗内で温めると、中がとろける食感になり、自家製の濃厚なソフトクリームと相性抜群です。



MM (Minami-Machida) プロジェクトとは？

成城石井の自家製惣菜などを製造する「セントラルキッチン」の操業に対する町田市民の皆様のご理解・ご支援へ感謝の気持ちとして過去5年にわたり、地域で圧倒的な人気を誇るJリーグ「FC町田ゼルビア」様、町田市民グループ「まちだ里山農の会」様のご協力を得て、サッカーや農作業によって体を動かす楽しさやおいしいものを食べる喜びを体験することで、町田の子どもたちの健全な育成の一助となる活動をしてまいりました。この度、「成城石井 南町田グランベリーパーク店」がオープンすることで、改めて地域・仲間・未来を三本柱に南町田の皆様と成城石井の繋がりをより深めていけるプロジェクトを加速いたします。店舗での活動として、食を楽しむ心を育む店舗としてお子様の「レジおしごと体験」の実施など、継続した取り組みを実施してまいります。

■ 店舗概要

【店名】成城石井 南町田グランベリーパーク店

【オープン日】2019年11月13日(水)

【通常営業時間】月～木 10:00～20:00 金～日祝日 10:00～21:00

【所在地】東京都町田市鶴間3-4-1 ギャザリングマーケット内

【電話番号】042-850-7515

【売り場面積】45坪

【取扱商品】乳製品・日配品・グロサリー・酒・菓子・パン・惣菜・弁当・雑貨等

※画像はイメージです。

※価格は全て税抜きです。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社成城石井 コーポレートコミュニケーション室 担当:五十嵐・前川・綱島・北條
TEL:045-329-2490 MAIL:si-koho@seiyoishii.co.jp