

創業 90 周年を迎えた成城石井の“新しい旗艦店” 「成城石井 池尻大橋店」が 4 月 27 日(木)にオープン！

～成城石井の原点に回帰しながら、お客様の“多様性”を大切にする都心型大型店～

成城石井は 2017 年で創業 90 周年を迎えました。これを記念する事業の一つの大型施策として、4 月 27 日(木)に「成城石井 池尻大橋店」をオープンします。90 周年を迎えた今、成城石井の原点である「世界の食品を世界の街角の価格で。」お届けする「会話の出来るスーパー」に立ち返り、様々なお客様の期待にお応えする“多様性”を大切にする店作りを行います。

田園都市線池尻大橋駅徒歩 2 分に位置する約 140 坪の店内には、10,000 種を越える商品をラインナップ。食品スーパーとしての機能を充実させるために生鮮食品をフルラインで取り扱います。さらに成城石井“初”となる、石窯オーブンで焼き上げたピザにもチャレンジ。当社の調達力で集めた高品質な食材をたっぷりと載せて店内で焼いたピザを、本場・イタリアさながらの手頃な価格でお楽しみいただけます。

成城石井の今を体現する“新しい旗艦店”にご期待ください。

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、4月27日(木)朝10時に「成城石井 池尻大橋店」をオープンいたします。同店の開業で成城石井は全国に151店舗、都内では73店舗目の出店となります。

■一人ひとりのお客様のニーズにお応えするために、“多様性”を大切にする大型店が池尻大橋にオープン

成城石井は、1927年に世田谷・成城の地で創業。自社輸入、卸売、セントラルキッチン(惣菜・パン・デザート・加工肉の自社製造拠点)といった独自の仕組みを構築しながら成長を続け、本年度で創業90周年を迎えました。「感謝」「原点回帰」「未来」の3つの柱に基づいた記念事業を展開する中で、大型施策として春と秋に旗艦店を2店舗開業します。その一つが、池尻大橋店です。

成城石井はこれまで、お客様の生活動線にある駅ナカや商業施設に店舗を置くことで“利便性”を追求、さらに近年では買いやすさを徹底的に追求し、10坪前後の売場に当社の売れ筋商品ばかりを集めた業態「成城石井 SELECT」で“効率性”を推進。スピーディーでスマートなお買い物を求めるお客様からのご支持をいただき、成城石井の魅力を知っていただくきっかけを創造してまいりました。

この90周年を機に、成城石井が本来持ち合わせていた“価値”を見つめ直し、また食品スーパーとして本来求められる様々な要件を再度見直した末に行き着いたのが、“利便性”と“効率性”を越えた、“多様性”を大切にする店舗です。池尻大橋店はこの90年間で培ってきた商品と接客に磨きを掛けた成城石井の“新しい旗艦店”として誕生し、より多くのお客様の期待にお応えしてまいります。



■成城石井が池尻大橋店で取り組む“多様性”へのチャレンジとは

・豊富な商品に囲まれてゆっくりお買い物がしたい	⇒⇒⇒	広々としたゆとりある店内、10,000SKU 以上もの商品ラインナップ
・おいしい惣菜で手軽に食事がとりたい	⇒⇒⇒	プロの調理人の手により作られた惣菜、店内製造の弁当やピザ
・おいしいお肉を好みの量目やカットで欲しい	⇒⇒⇒	対面販売で実現するきめ細やかなオーダーカット
・ちょっとした土産が欲しい	⇒⇒⇒	レジでのご進物の包装・ラッピング対応
・会話に花が咲くようなこだわりのワインが飲みたい	⇒⇒⇒	ワインやそのマリアージュの知識に長けたスタッフによる接客
・新しいおいしさに出会いたい	⇒⇒⇒	積極的な試食販売で商品のストーリーをお伝え

SUPERMARKET 成城石井

池尻大橋店は、国道246号に面しながらも池尻大橋駅から徒歩2分の好立地に位置する都心型の路面店で、しかも成城石井で取り扱うほとんどの商品が集まる大型店です。売場面積100坪を越え、生鮮3品(青果・精肉・鮮魚)が揃う店舗は3年ぶりとなります。お客様の年齢層やニーズは多種多様ですが、池尻大橋店はあらゆるニーズにお応えする店舗を目指します。

文教エリアの池尻大橋は、世田谷区方面の古き良き文化を漂わせながら、目黒区方面の若くて新しい街の一面も持ち合わせます。新旧が融合する街で、古くからのお客様と新たなお客様に育てていただく、“新しい旗艦店”がオープンいたします。

「会話のできるスーパー」への回帰

同店では全ての部門において経験豊富なスタッフを配置し、ホスピタリティをもってお客様をお迎えます。例えば自社で買い付け輸入するワインは、ソムリエの資格を持つスタッフのご案内。チェッカー部門には新日本スーパーマーケット協会主催のチェッカー技能検定1級の資格を有し、社内接客コンテスト「ファイブスターコンテスト」においても最高レベルに認定されたスタッフを配置します。日ごろのお買い物から、手土産・ご進物などの需要にもきちんとお応えできる店舗を目指します。



〈接客イメージ〉

また、その時々のおすすめの商品を知っていただけるよう積極的に試食販売を行い、スタッフ自らが商品のストーリーやこだわりをお伝えします。単なる「食べておいしい」とどまらず、「知ることで深まるおいしさ」を味わっていただけるような取り組みを行います。

売場面積約140坪の店内に、成城石井トップクラスの品揃え

同店には10,000SKU以上の商品を取り揃え、成城石井にあるほぼ全ての商品が集合します。ご自宅ですぐに食べられる弁当・惣菜・パン類の品揃えを強化するほか、ワインは全店舗で最大級の約500SKUが並びます。また毎日のお買い物に欠かせない生鮮食品では、産地や鮮度にこだわった商品を品揃えます。精肉コーナーと鮮魚コーナーはオーダーカットにも対応。例えば精肉コーナーでは今日オススメの肉を好きな分量お買い求めただけ、鮮魚コーナーでは新鮮な魚を刺身にしたり、3枚におろしたりと、きめ細かく対応いたします。



〈店内イメージ〉

ニーズが高まっている惣菜は、これまで培ったノウハウをブラッシュアップ

売上前年比を120%以上伸ばしている店内製造の弁当・惣菜・パンの品揃えを充実させます。当社セントラルキッチンのプロの調理人が作ったベースを店内で最終的な商品に仕上げることで、セントラルキッチンの味を出来たてでご提供。プロの味に“出来立て”という価値をプラスしてお届けします。

また、同店限定商品も新規で開発。発酵バターが芳醇な香りが楽しめるクロワッサンをカップに詰めた可愛いフォルムの「クロワッサンマフィン」全4種類や、一日数量限定製造の「ワッフルクロワッサン」などを池尻大橋店限定でご提供します。



〈クロワッサンマフィン〉

成城石井“初”となる、石窯オープンで焼き上げたピザを販売

店内で焼き上げるピザの販売は成城石井にとって初めてのチャレンジ。当社の事業スローガンにも表される「世界の食品を世界の街角の価格で。」という原点を忠実に守り、成城石井の調達力を活かしてバイヤーが厳選した高品質な食材を使い、当社が運営するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO (ルバーラヴァンサンカンドウアザブトウキョウ)」のチーフシェフが開発した、成城石井ならではのピザです。450°Cの高温の石窯オープンの中、90秒で一気に焼き上げるピザは、外側はパリッと、中はふっくらもちりり仕上げるナポリタイプの本格派。成城石井独自の仕組みを活用して、イタリアの本場のおいしさを、イタリアの街角の価格でお届けいたします。



製造工程イメージ



24ヶ月熟成パルミジャーノレッジャーノと
イタリア産モッツァレラチーズ、
有機トマトのマルゲリータ /699円



箱入りの状態で販売。お持ち帰りが基本ですが、
同ビル2階で営業しているドラッグストア「トモズ」さん
店内にあるトモズラウンジにてお召し上がりいただく
ことも可能です。※利用規定はトモズさんの基準に順ずる

<店舗概要>

店 舗 名:成城石井 池尻大橋店

所 在 地:東京都目黒区大橋2丁目22番9号 1階

最 寄 り 駅 :東急田園都市線 池尻大橋駅北口 徒歩2分

営 業 時 間 :9:00~23:00 (開店日は10時オープン)

開 店 日 :2017年4月27日(木)

売 場 面 積 :137坪

取扱予定商品:青果・精肉・鮮魚・乳製品・日配品・グロサリー・菓子・酒・パン・惣菜・弁当・雑貨 等

※価格は全て税抜です

※画像は全てイメージです