

2020年5月12日



“暮らし提案型”食品スーパーマーケットの実現

## 新しい食の提案 セブン&アイの新食品スーパー1号店がお目見え 『ヨークフーズちはら台店』開店

2020年5月13日(水)午前9時『もりまち ちはら台モール』内にオープン

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪隆一）傘下の株式会社ヨークマート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：大竹 正人、以下ヨークマート）は、新たな食品スーパーマーケット『ヨークフーズ』の1号店となる『ヨークフーズちはら台店』を、2020年5月13日（水）午前9時、千葉県市原市で開業する『もりまち ちはら台モール』内にてオープンいたします。

本店舗は、当社がグループの成長戦略の要と位置付ける「首都圏食品戦略」の具体的施策として開店するものであり、今後、首都圏における当グループの食品スーパーにも同様の屋号を付し、展開を進めていく予定です。6月1日（月）には、ヨークマートの商号を変更し、株式会社ヨーク（以下ヨーク）として、セブン&アイの首都圏スーパーマーケット事業を統合再編し、『ヨークフーズ』の運営を行ってまいります。

この度ヨークとして、新たな首都圏における食品マーケット戦略を策定いたしました。質の高い新規の出店や既存店の店舗改装のほか、生鮮3品のプロセスセンターやデリカ・惣菜のセントラルキッチンに、セブン&アイグループの持つインフラを活用してまいります。高品質で価格競争力の高い商品を効率的に供給できる体制を整え、店舗の省人化と豊富な品揃えを両立し、地域のお客様ニーズにお応えしてまいります。

今後もヨークは、日々便利にご利用いただける品揃えやサービスを通じて“暮らし提案型”食品スーパーマーケットの実現をしてまいります。



『ヨークフーズちはら台店』店舗外観イメージ

# 1. 『ヨークフーズ』の新しい食提案

## ■楽しく充実した買い物時間を過ごせる店づくり

### ① 生鮮部門（精肉・青果・鮮魚・惣菜・ベーカリー）

- ▶オープンキッチンで製造風景が見え、ライブ感のある売場。
- ▶品質・量感・量目にこだわった品揃え。
- ▶デジタルサイネージを店内各売場に設置し、食事メニューの提案や、仕入れ担当者の一押しポイント等をお客様に説明。



### ② グロサリー部門（デイリー食品・加食雑貨）

- ▶NB商品・PB商品・地場商品等、品揃えの幅を広げ、選べる売場を実現。
- ▶共働きの多い地域のニーズに合わせて、まとめ買いや買い置きに便利な売場をご提案。冷凍品売場は標準店の1.5倍のスペースを確保。



### ③ その他

- ▶ふれあいコーナー（休憩スペース）を43席ご用意。地域の皆様にゆっくり、くつろぎながらお買い物を楽しんでいただくために、スペースを広く確保。



## 【売場レイアウト】



※写真はイメージです。売り場レイアウトは変更になる場合がございます。

## ■店内製造のオリジナル商品

「日常使い」にも「ハレの日」にも対応する、ベーシックながらこだわり抜いた素材を使った美味しい物を食べていただきたい。そんな思いを込めて作るオリジナル商品がお店の顔です。仕入れ担当者が産地に赴き、自分たちの舌で確かめた選りすぐりの素材を使用し、毎日お店で手作りしています。使用している新鮮な果物、野菜、お魚等、素材そのものも、店内で販売しています。

### 【手作りサラダ】



#### <青果>

人気のトマトに鮮魚・精肉部おすすめ素材のシーフードやチキン等を盛付け。ベース野菜を毎日店内でカットし、盛付けをすることで、フレッシュさをお楽しみいただける商品。

### 【フルーツデザート】



#### <青果>

旬の果物をたっぷり使った、彩り鮮やかなフルーツデザート（タルト・プリン・ゼリー等）で、季節限定品も登場。タルトは「ハレの日」に合わせたホールサイズもご用意。

### 【お魚惣菜】



#### <鮮魚>

魚のプロが選んだ大ぶりで脂乗りの良い魚を、当日さばいて作るお魚惣菜。焼き魚、煮魚、フライ、お弁当等種類も豊富。家庭で作るのが面倒な魚料理を簡単・便利に。

### 【窯焼きピッツア】



#### <ベーカリー>

500℃の専用高温窯で焼き上げるピッツアは、短時間の焼き上げで生地の中の水分を保つことが出来る為、中はもっちりとしながら、外はカリッとした食感が楽しめる本格的な味わいが特長。

## ■関連販売の強化

『ヨークフーズ』が提案するおすすめ食材と、一緒に利用される頻度が高い商品や便利商品をまとめて配置し販売する、「関連販売」を強化しております。また新商品と相性の良い素材の組み合わせを提案することで、毎日のメニュー決めのお手伝いや、仕事帰り等お買物を効率よく済ませたい時の利便性につながります。

### ▼新商品のご紹介



「素材（牛肉）×新商品タレ」

### ▼食事メニューの提案



「素材（たらこ）×パスタ」



「チーズ×ワイン×即食食品」

◀買い回りしやすい「ゾーニング」  
チーズやワイン、ローストビーフ等の即食食品を一つのエリアでまとめ、買い回りしやすい売場レイアウトに。この売場では晩酌や「ハレの日」に最適な商品をご提案いたします。

## ■ミールキット

「時短」×「簡単」×「本格的」をキーワードに開発した『ヨークフーズ』オリジナルのミールキット。味やボリュームはもちろんのこと、「ひと手間はかけたい」「野菜は多めがいい」等様々なニーズをもとに商品化いたしました。

### 『フライパンで作る簡単パエリアキット』



魚介の旨味をたっぷり吸った本格パエリア。  
フライパン一つで簡単調理（3～4人前）

### 『野菜たっぷりあんかけ焼きそばキット』



鶏ガラベースのタレが野菜、豚肉、麺に絡み合い旨味を引き立てる（2人前）

※写真はイメージです

## 2.地元アイテムを豊富に品揃え

自然豊かな立地を最大限活用し、生鮮品中心に地元商品の品揃えを強化いたします。

### ■地場野菜



地元市原市の契約農家 40 名様（通常店舗の 2 倍）が当日収穫した新鮮なお野菜をコーナー化して販売いたします。旬野菜はもとより、チコリ、ビーツ、エンダイブ、西洋わさび等、地元で育てられた珍しいイタリアン野菜、また近郊の優良産地から仕入れたイチジク等の果実も取り揃えいたします。

### ■朝どれ地魚



近郊の勝浦漁港、鴨川漁港から当日の朝に水揚げされた鮮度の良い近海魚（アジ・サバ・イワシ等）をお手頃価格でご提供いたします。  
春先から初夏にかけては、全国有数のカツオの水揚げを誇る勝浦漁港より、さっぱりとした味わいが特徴の「初カツオ」がおすすめです。三枚おろし等の調理加工も承りいたします。

### ■千葉県産の美味しい魚を使った手作りお寿司



千葉県富津市天羽漁港で水揚げされた（あじ・すずき）をネタに使用したお寿司を惣菜コーナーで販売。あじは 300g 前後の身厚のものを、すずきは水揚量日本一の千葉県ならではの鮮度が高く身が締まった旨味たっぷりのネタを使用した一品です。

### ■和風食品をメインに昔馴染みの地元商品を品揃え



和風食品は、昔馴染みの味付けが多いもの。佃煮、漬物、こんにゃく等、「和風カテゴリー」で地元商品を多数品揃え。「千葉」と「地産地消」の読み名を掛け合わせた「千産千消」POP を取り付け、売場で地元商品を大きく PR いたします。

#### ●富士正食品『ピーナツハニー』

千葉県の学校給食にも登場する人気商品。  
糍歩合が高い甘味噌が風味豊かな商品です。

※写真はイメージです

### 3.マーチャンダイザーおすすめの逸品

■身近な食品スーパーとして日常使いに欠かせないアイテムを豊富に品揃えいたします。中でも『ヨークフーズ』ではお客様ニーズの高い商品の中から「コアアイテム(核となる商品)」として「この商品は地域 NO. 1 を目指す」を目標に、日々改良に取り組んでおります。

『北の恵み和牛』	『熟とまと』	『本まぐろ尽くし』
		
<p><b>4等級以上の品揃え</b> 生産者指定の肉の旨味がギュッと詰まった黒毛和牛を、部位ごとに持ち味を活かしたカットで、量目や肉の厚さにこだわり提供。</p>	<p><b>シーズンいち押しをご用意</b> 看板商品の「熟とまと」。年間を通し美味しいトマトをお届けする為、季節に合わせて国内契約産地をリレー。木熟させ糖度を増したコクのあるトマト。</p>	<p><b>旨味を感じるまぐろ</b> 魚体重 200kg を超える大型の本マグロの部位(中トロ・赤身)をバランスよく盛り付け。まぐろ本来の旨味を存分に味わえる一品。</p>
『銀鮭西京漬け』	『いなほや弁当』	『湯こね食パン』
		
<p><b>フードロス削減にも貢献</b> 規格外の大きさで、取引にのらない銀鮭を買い付け、2種類の味噌と酒粕で味付け。身が大きく、脂乗り抜群の鮭はフライパン調理で簡単便利。</p>	<p><b>店内蒸し上げの手作りおこわ</b> 季節の具材と、もち米をオリジナル出汁(道南産真昆布・枕崎産鯉節)で蒸し上げたおこわに合わせ、おかずを盛付けた、四季を感じるお弁当。</p>	<p><b>朝食にはコレ!</b> ベーカリーの基本となる「食パンを磨く」というコンセプトのもと、主原料の小麦を見直し、生地を湯種製法することで、もちっとした食感が楽しめる一品。</p>
『濃厚おぼろ豆腐たれ付き』	『おつまみ処』(全15種類)	『千葉県産こしひかり』
		
<p><b>大豆のコクと甘さが魅力</b> 北海道産「ユキホマレ大豆」を使用して作ったオリジナル豆腐。天然にがりを使用し、頻度品の豆腐だからこそ安全・安心にこだわった商品。適量サイズの2個入り、付属のタレも豆腐の味を引き立て好相性。</p>	<p><b>名産地とのコラボ</b> 練物名産地のメーカー9社と『ヨークフーズ』の共同開発。昔ながらの石臼製法で練物の要である風味と弾力感にこだわり。味は15種類をご用意し、食卓のプラス1品にぴったり。</p>	<p><b>限定仕入れの美味しいお米</b> 房総半島南端にあるJA安房は冬でも暖かく、夏は涼しい海洋性の温暖な気候を活かし、県内でも早期に収穫が始まる産地。コシヒカリ特有の甘みと餅米のような粘りが特長のこのお米は『ヨークフーズ』限定品。</p>

※写真はイメージです

## 4.環境への取組み

### ■『包装フィルム（ノントレー）』加工による商品販売を開始



鶏肉包装イメージ

3つの  
メリット

インスタ加工の鶏肉商品をノントレー仕様で販売いたします。これにより従来の食品トレーとの比較でプラスチック排出量を年間約 265kg 以上削減（※）が可能です。またこの取り組みで、お客様にも大きく 3 つのメリットがご提供できます。

- ① トレー処理の手間を省き、家庭ごみを削減
- ② お買物バックや冷蔵庫内でも幅を取らず、スッキリ収納
- ③ 包装フィルムをまな板代わりに使用でき清潔調理が可能

（※）試算条件：鶏肉年間販売計画数 7 万パック

### ■『扉付き冷蔵ケース』の導入



スーパーの中でも多くの電力を消費する飲料販売仕器に、扉付き冷蔵ケースを導入いたします。従来のオープン型の冷蔵ケースに比べ、電気使用量が 48% も削減でき、省エネ効果が大きく見込まれます。また冷気が漏れないことで空調循環が効率化され、売場の冷え対策にも効果的です。

### ■『無水小便器』を男子用トイレに導入



メーカー独自の特殊カートリッジ式トラップ（※1）を取り付けた、水を流さずに洗浄できる小便器を導入いたします。これはメーカー品比較対比で、1 回の洗浄につき 2.2ℓ の水道水を使用していたものをゼロにし、水無しで臭気も抑えることが出来る小便器です。水道使用量の削減はもとより、水を作る際に発生する CO<sub>2</sub> も削減することができます。

CO<sub>2</sub>削減量 130kg CO<sub>2</sub>/m<sup>3</sup>（※2）

#### （※1）特殊カートリッジ式トラップ



水より比重の軽いシール液で尿の臭気をブロック

排水管からの臭気は、カートリッジのトラップ構造でブロック

シール液流出防止の返し、尿の流入とともにシール液が流出することを軽減（特許）

#### （※2）試算条件

- ・ 客用 3 台、従業員用 2 台 計 5 台設置
- ・ 稼働日数 365 日
- ・ 年間水道水使用量見込み 482 m<sup>3</sup>
- ※ 従来導入型小便器（1 回あたり洗浄に水道水 2.2ℓ 使用）と比較
- ・ 1 m<sup>3</sup>あたり CO<sub>2</sub>270g で計算

※写真はイメージです

## ■『リサイクルステーション』の設置

古紙・段ボール・空ペットボトルを回収する『リサイクルステーション』を店頭へ設置いたします。古紙・段ボールは、全て再資源化され、封筒や食品容器、同一製品へと生まれ変わります。ペットボトルは、食品トレーや『セブンプレミアム ライフスタイル ボディクーラー』（※1）で衣料として初めて、回収原料で作られたオリジナル機能性肌着として商品化されました。

また『一（はじめ）緑茶一日一本』（※2）でもボトル to ボトルの完全循環型 PET ボトルリサイクル商品として再商品化を進めております。nanaco カードをお持ちのお客様には、回収量に合わせたリサイクルポイントが貯まる仕組みとなっており、ご好評をいただいております。

（※1）『ライフスタイル ボディクーラー』CSR ムービー <https://www.7andi.com/csr/movie.html>

（※2）『一（はじめ）緑茶一日一本』再商品化プロセス

※新型コロナウイルスの影響で時期を遅らせ実施



\*本製品のPETボトルの原材料として、セブン&アイグループの協賛で回収された使用済PETボトルをリサイクルしたPET樹脂のみを100%使用していることを示します。

## ▼セブン&アイグループの環境宣言「GREEN CHALLENGE 2050」について



# GREEN CHALLENGE 2050

私たちの挑戦で、未来を変えよう。

セブン&アイグループは4つのテーマを定め、2050年までに目指す姿を宣言します。



グループの店舗運営に伴う排出量  
2050年の目指す姿  
(2013年度比)  
**80%以上削減**  
※自社の排出量(スコープ1+2)のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指してまいります。



オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)  
で使用する容器  
2050年の目指す姿  
バイオマス・生分解性・  
リサイクル素材・紙、等 **100%**



食品廃棄物量 発生原単位  
(売上百万円あたりの発生量)  
2050年の目指す姿  
(2013年度比)  
**75%削減**



オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)  
で使用する食品原材料  
2050年の目指す姿  
持続可能性が担保  
された食品原材料 **100%**

## 5. 『ヨークフーズちはら台店』 施設概要

### 【出店エリアの特徴】

京成千原線「ちはら台駅」から南東へ約 1.8km の場所に位置しております。同エリアは、千葉市中心街へのアクセスも良く、臨海部には全国有数の臨海工業都市「京葉工業地域」を構えていることから、ベッドタウンとして成長し続けているエリアです。また、店舗周辺には、緑も多く都市型農業がさかんな地域です。

同店は、開発の続くニュータウン内に新しくオープンします地域密着型モール『もりまち ちはら台モール』内の中核テナントとして出店いたします。新しく若いマーケットの中で、地域の皆様と一緒に、『ヨークフーズちはら台店』が地域コミュニティーの場となるような、活気ある店づくりを目指してまいります。

店舗周辺には、共働きや子育て世代のご家庭が多く、忙しい日々の中で簡単・便利に召し上がっていただける即食性の高い食品や、自然豊かな地元の特色を生かした地場商品の品揃えを強化してまいります。生鮮品コーナーでは関連販売を強化し、生鮮素材とのベストな組み合わせを提案することで、食事づくりのお手伝いをさせていただきます。また日常の食卓にプラスの彩りを添える商品として、店内で手作りするデザートや窯焼きピザ等をご用意しております。日々の暮らしの中、地域の頼れる「食」を支えるお店として、食卓に新しさを豊かさをご提案できる店づくりに取り組んでまいります。

1. 店舗名称	『ヨークフーズちはら台店』
2. 所在地	千葉県市原市ちはら台南 2-32-2
3. 売場面積	1,987 m <sup>2</sup>
4. 電話・FAX	電話番号：0436-40-5033 FAX 番号：0436-40-5031
5. 駐車台数	461 台（モール内共有）
6. 営業時間	9：00 ～ 21：30（通常時）
7. 従業員数	計 95 名（社員 21 名、パートタイマー 74 名） ※8 時間換算
8. 店長	水野 優輝（みずの まさき）
9. 商圏人口	約 17,000 人（約 6,000 世帯） ※半径 1.5km の基礎商圏内



### <新型コロナウイルス感染拡大防止への対応について>

弊社はオープンに際しまして混雑緩和の為、オープンセール時の先着プレゼントの配布や試食販売等を自粛しております。

またコロナウイルス対策の一環として、従業員のマスクの着用やうがい手洗い、出勤時の検温、レジ待ち位置の明示、飛沫防止対策としてのフェイスシールドの着用また、売場の定期的なアルコール清掃等を実施しております。何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

以上