

**都市部のニーズに対応する店舗**

お客様の生活をより楽しく、豊かに、便利にする食品スーパー『ヨークフーズ新宿富久店』オープン

2020年6月17日(水)午前10時に開店

株式会社ヨーク（本社：東京都江東区、代表取締役社長：大竹 正人、以下ヨーク）は、『イトーヨーカドー食品館新宿富久店』を改装した新たな食品スーパーマーケット『ヨークフーズ新宿富久店』を、2020年6月17日（水）午前10時に、開店いたします。

本店舗は、セブン&アイグループが成長戦略の要と位置付ける「首都圏食品戦略」の取り組みの一環として『イトーヨーカドー食品館新宿富久店』を新屋号『ヨークフーズ』に変更し、運営の仕組みや商品、売場レイアウトも同時に刷新した、初の店舗となります。

新宿区・富久エリアは、オフィスと住宅街が隣接する街並みとなっており、日中はランチ向け惣菜等の需要が高いエリアです。お昼はお弁当や惣菜等「中食ニーズ」にお応えするための品揃えを強化し、夕方にはごはんの支度を簡単・便利にサポートする生鮮品を取り揃え、一日の中でも移り変わる食のニーズに、きめ細かく対応できる店づくりを目指しました。

「中食ニーズ」への対応として、惣菜売場スペースを改装前の1.2倍に拡大し、自営ベーカリー『Bonheur(ボヌール)』を新設してランチや朝食に便利な品揃えを実現いたします。

「内食ニーズ」への対応としては、基本となる生鮮食品の鮮度や量目の幅にこだわり、日々品揃えを強化してまいります。また、都心部ならではの品揃えとして、アジア系を中心とした諸外国で親しまれる簡便調味料や上質商品の拡充を図りました。

お住まいの方々のニーズに即した、“選ぶ楽しさ”を追求した買い回りがしやすい店舗作りを通じ、楽しく、豊かなお客様の暮らしをサポートしてまいります。



『ヨークフーズ新宿富久店』店舗入りロイメージ

1. 『ヨークフーズ新宿富久店』の新しい食提案

ベーカリー、惣菜売り場、セルフレジを入口近くに配置し、買い回りの効率を高めました。また、生鮮品（精肉・青果・鮮魚）と加工食品を中心に品揃えの幅を広げ、普段使いにも便利な店を実現いたしました。

【売場レイアウト】



■ランチのお買物を簡単・便利に、楽しく！

▶自営ベーカリーを新設



▶惣菜売場 1.2 倍に拡大



▶セルフレジで便利にお買物



【ベーカリー】

自営ベーカリー『Bonheur(ボヌール)』を新設。店内焼き上げパンは食パンや惣菜パンを中心に品揃えを強化。湯種製法で作るもちり食感の食パンやサンドウィッチ、また高温窯で焼き上げる3種類のピッツアが看板商品です。

【惣菜】

惣菜売場では「洋風」商品を拡充し、日々の食卓に彩りを添える「冷製オードブル」や「マリネ」等を品揃え。お弁当は、大ぶりの切り身を48時間以上熟成させて作るこだわりの「漬け魚」を使用した魚系弁当を強化いたします。

【セルフレジ】

ベーカリーコーナー横にセルフレジを設置し、お急ぎの時でも、手短かに会計を済ませることが出来ます。

※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。

■店内手作りのオリジナル看板商品

「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もの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新鮮素材を使用し、毎日お店で手作りしています。素材に使用しているお野菜、お魚は素材そのものも店内で販売しています。

【お魚屋さんのお惣菜】



当日仕入れた新鮮なお魚をさばいてつくるお魚惣菜。お魚のプロだからこそ知っている、魚種に合わせた最適な調理法で手間のかかるお魚料理を、旬の味付け、メニューでご提供。定番の焼き魚も、串打ちしてあることで、本格的な食卓の一品に早変わり。

【手作りサラダ】



店内でカットやスライスした野菜を、一つ一つ丁寧に盛付けた手作りサラダ。青果で仕入れた新鮮お野菜と、精肉や鮮魚の一押し素材を組み合わせるオリジナルサラダは、食べ応えを感じる一品。

【窯焼きピッツァ】



500℃の高温専用窯を使用し、短時間で焼き上げることで、生地を水分を保ちながら、中はモチモチ、表面はカリカリの食感が特長の『窯焼きピッツァ』。時間帯別に出来立ての美味しさをご提供。

※写真はイメージです

2.地域のニーズに合わせた品揃え

■生鮮強化

生鮮品は「上質」「量目」「安全・安心」を軸に、地域のニーズに合わせた品揃えをいたします。青果のオリジナル商品『三ツ星野菜』は、必要な時に必要な分の養分を与え、じっくりと時間をかけて栄養を蓄えながら育てた野菜です。安全・安心な『三ツ星野菜』は値ごろ価格でご提供いたします。

<精肉>



生産者指定のブランド和牛を強化。肉の部位別に種類豊富に品揃えし最適なカットでご提供。



『北の恵み黒毛和牛』
黒毛和牛の中で最高の5等級で、和牛本来の肉質、味が楽しめる。

<鮮魚>



自慢のまぐろは量目や部位にこだわり品揃え。



『天然本まぐろ尽くし』
中トロ、赤身等を盛り込み天然まぐろの旨味を存分に味わえる逸品。

<青果>



『三ツ星野菜』は売場 POP が目印
土物や葉物を中心に 16 アイテムを展開。



『三ツ星野菜 レタス』
コール農法で時間をかけて育てられた三ツ星野菜は味が濃いのが特長。

※写真はイメージです

■簡便商品

「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、「家族のためにひと手間かけて美味しい料理が食べたい」等のニーズに最適な商品としてご品揃えいたしました。

『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）

日々の食卓はもちろん、パーティーやキャンプ等、持参する食材をコンパクトに済ませたい時にも最適なキットで、洗い物が少なく、材料余りが無いのが特長。

■即食品を一つのエリアでまとめ売り

ランチや忙しい日の食卓に、ワンサーブでお湯や牛乳等を注ぐだけでプラス1品が完成するフリーズドライ商品やスープ等の売場をひとくくりにとまとめて展開。より便利にお買い回りいただける売場となっております。



■中国・韓国・タイ・ベトナム・メキシコ等の簡便調味料を多彩に品揃え

店舗周辺には、多様なライフスタイルを持つお客様が多くお住まいです。アジアを中心とした、ひと手間加えるだけで本格料理に仕上がる簡便調味料を強化いたします。内食ニーズが高まる中、レシピの幅をひろげ、ご自宅で海外の本格的な味を簡単便利にお楽しみいただけます。

こちらの売場は通常店舗と比較し品揃えを約2倍の240アイテムまで拡大。地域の皆様のニーズにあわせた売場へと進化いたします。



※写真はイメージです

■上質商品の品揃え

在宅時間が増える中、「宅飲みやプチ贅沢品を楽しみたい」といった需要に合わせて、高級店や専門店の味をご自宅で好きな時に味わえる冷凍食品や、こだわりのワイン、また人気店のスイーツ等を品揃えいたしました。毎日の生活にプラスワンの彩りをご提供いたします。

▶『帝国ホテルキッチン』の冷凍食品

明治23年、日本の迎賓館の役割を担って誕生した帝国ホテル。世界のVIPや内外の美食家の皆様に供してきた伝統の味を、ご家庭でお召し上がりいただきたい、そんな思いから、『帝国ホテルキッチン』が誕生。
ご家族の晩餐にはもちろん、ホームパーティーや大切なお客様のおもてなし、ご進物にもお役立ていただけます。



▶日本ワインの原点

『シャトー・メルシャン』ブランド

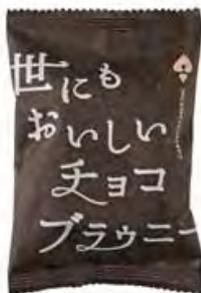


『シャトー・メルシャン
椀子シャルドネ 720ml』

パイナップルやレモンなどのフルーツのニュアンスとミネラル感がバランスよく調和した辛口のワイン。

▶有名専門店

『HEART BREAD ANTIQUE』菓子



『世にもおいしい
チョコブラウニー』

チョコチップをサンドして焼き上げた、贅沢濃厚ブラウニー。“ザックザクッ！”な新食感がくせになる美味しさ。

▶おつまみ商品強化



宅飲みにも便利なおつまみ品をお酒売場横でコーナー化し展開。ローストビーフや生ハム、サラミ、チーズ等を一つのエリアでまとめました。隣接するワイン売場は1.4倍に拡大し、「産地別」の陳列から「味わい別」の陳列へ変更。POPで食シーンに合わせたお勧め品をご提案いたします。これらにより買い周りに便利な売場となっております。

※写真はイメージです

3. 『ヨークフーズ 新宿富久店』 施設概要

1. 店舗名称	『ヨークフーズ 新宿富久店』
2. 所在地	東京都新宿区富久町 17 番 2 号
3. 売場面積	1,648 m ²
4. 電話・FAX	電話番号：03-3353-8811 FAX 番号：03-3353-8857
5. 駐車台数	47 台
6. 営業時間	10：00 ～ 23：00（通常時）
7. 従業員数	計 86 名（社員 21 名、パートタイマー 65 名）※8 時間換算
8. 店長	中山 繁和（なかやま しげかず）
9. 商圈人口	約 116,500 人（約 75,000 世帯）※半径 1.5km の基礎商圈内

<店舗までの行き方>

- 東京メトロ丸ノ内線「新宿御苑前」徒歩 5 分
- 都営新宿線「新宿三丁目駅」より徒歩 8 分

広域地図



店舗周辺地図



<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点数制限販売等を自粛しております。また従業員のマスク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、売場の定期的なアルコール清掃等を実施しております。安全・安心なお買物環境をご提供すべく今後も一層取り組んでまいります。何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

以上