



地域ニーズにきめ細かく対応！便利にお買い回りできるお店

2021年2月26日

ヨーク初 「ヨークプライス」店舗を「ヨークフーズ」へ屋号変更 『ヨークフーズせんげん台店』オープン ～2021年2月27日（土）午前9時オープン～

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、『ヨークプライスせんげん台店』を、『ヨークフーズせんげん台店』として2021年2月27日（土）午前9時にオープンいたします。

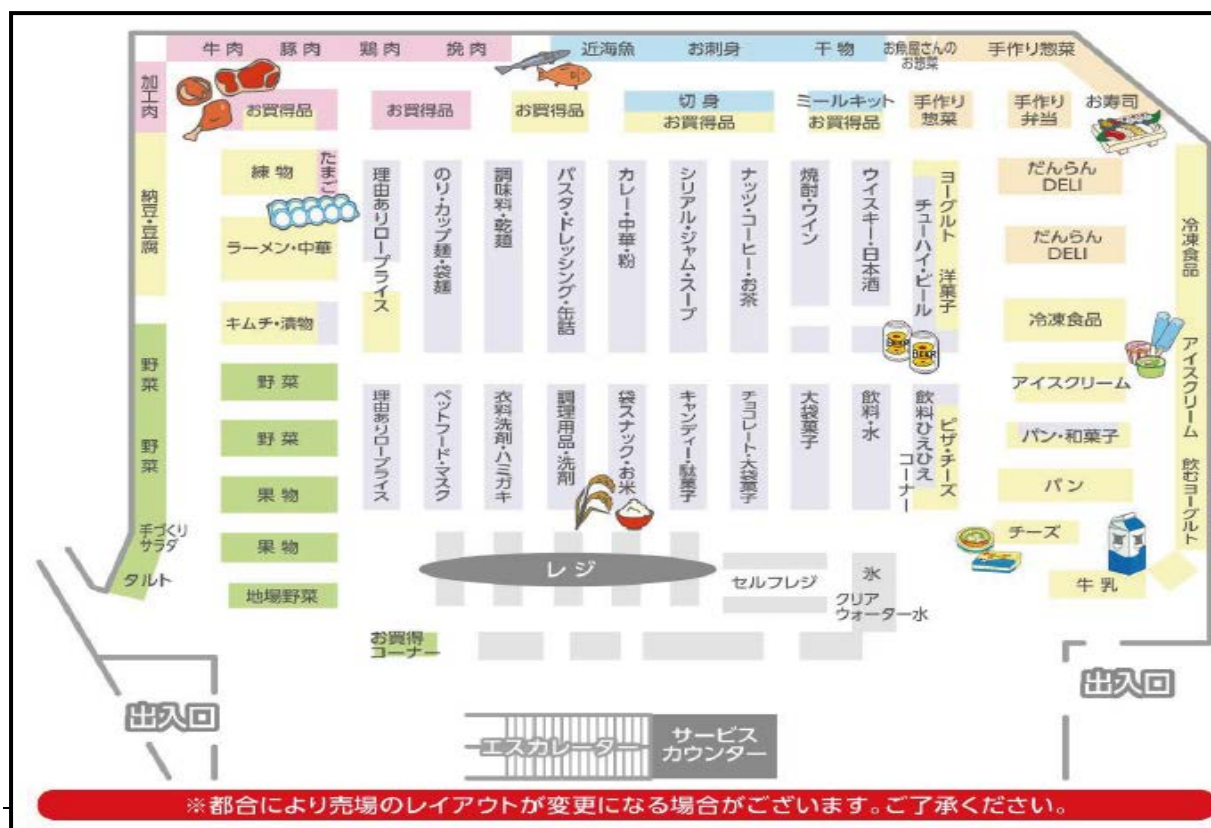
『ヨークプライスせんげん台店』は『ザ・プライスせんげん台店』として2009年11月の開店以来、地域の皆様にご愛顧いただいております。今回、地域のお客様にもっと便利にご利用いただけるよう、ヨークとして初めて『ヨークプライスせんげん台店』から屋号変更し、『ヨークフーズせんげん台店』として、従来ご支持をいただいている低価格なプライスラインは踏襲しつつも、商品の「質」や「品揃え」といった軸を取り入れた新しい商品政策・売場づくりを目指してまいります。

昨今、お家で過ごされる時間やお料理をされる機会が増え、スーパーマーケットへの期待感や来店頻度が高まっている中、「美味しい商品を身近で簡単に購入して食べたい」というニーズに応えていく必要があります。そこで「値ごろ感」はもちろんのこと、遊び心のある売場で「選ぶ楽しさ」や「1か所で効率的にお買物ができる」等、更なる利便性の高い店づくりを目指します。これからもヨークは「お客様の暮らしを、より楽しく、豊かに、便利に」の実現へ向け取り組んでまいります。

『ヨークフーズせんげん台店 店舗外観』



1、『ヨークフーズせんげん台店』の新しい売場レイアウト



2、新しい商品政策について

■1)「上質」商品を多数品揃え

お家時間が増え、ご自宅での調理や、普段の生活の中で「ちょっと良い食事」を楽しまれる機会が増える中、生鮮素材をはじめ「上質」をキーワードにした商品を多数導入します。品揃えの幅を広げることで、ワンストップで便利にお買物を楽しんでいただけます。



北海道産『北の恵み和牛』

上質な「国産黒毛和牛」の取り扱いを常設。生産者指定の農場で品質にこだわったヨークオリジナル黒毛和牛は、ステーキ、薄切り、焼肉用と様々な形でお肉本来の旨味をお楽しみいただけます。



『極み』シリーズ

「真鯛」「ひらめ」「しまあじ」を喫食時間の24時間以内に活じめし、鮮度感とコリコリの歯ごたえを追求した逸品です。お造りはもちろん、サクでの販売もご用意いたしますので、用途に合わせ取り入れやすい一品です。

※写真はイメージです



『アイランド沖天然本鮪大とろ入り極み握り』
高級店などでの取り扱いが主な「アイランド沖の天然本マグロ」を使用した上寿司を販売いたします。お寿司との相性もぴったりな贅沢なマグロを盛り込んだ逸品です。

アイランド沖 天然本鮪

アイランド沖天然本鮪は北緯60度、海水温10℃以下の極寒で荒波にもまれて育っています。その為、身が引き締まり寒さに耐える為に脂を蓄えます。甲殻類を餌にする事から甘味・深みのある身になります。ヨーク拘りの味わいを堪能して下さい。

■2) ヨークオリジナル開発商品『新規MD』や『ミールキット商品』を新たに導入

自社オリジナル開発商品『新規MD』・『ミールキット』はマーチャンダイザーお勧めの生鮮素材を組み合わせ、フレッシュな素材を使い店内で当日、丁寧に作り上げるお勧めの一品です。



『あまおう苺のタルト』
当日入荷した新鮮なブランドいちご『あまおう』を贅沢に盛付けたオリジナルタルトです。



『サーモンとアボカドのベビーリーフサラダ』
サーモンやエビ等人気の魚介類やオリーブ、香草を盛り込んだ、彩りも鮮やかなサラダ。



『帆立塩麴唐揚げ』
お魚のプロが仕入れた素材を塩麴に一晩漬け込み、旨味と柔らかさを追求した一品です。忙しい食卓の一品に便利な商品です。



『春牡蠣と青菜のオイスターソース炒めキット』
磯の香りと旨味がギュッと詰まった春牡蠣を簡単10分炒めるだけで美味しく召し上がれるヨークオリジナルキットです。

■3) 中食対応商品や、買置きに便利な商品を多数品揃え

中食ニーズの高い惣菜売場を従来の1.4倍まで拡大し、お寿司や冷惣菜、レンジアップデリカを中心に種類豊富に品揃えしました。またデイリー食品部では冷凍ケースを増設し、外食専門店監修商品や大袋商品など買いだめ需要にも対応できるよう、取り扱いアイテムを充実させました。



『ナポリタン&グラタン』

イタリア産トマトと玉ねぎの甘みを加えたナポリタンと北海道産牛乳をベースにチーズの旨味とコクを加え、海老の旨味を隠し味に使用したホワイトソースのグラタン。ヨークオリジナルのセットメニューです。

『千房大阪名店の味 豚玉』

大阪の人気お好み焼き専門店「千房」の豚玉お好み焼き。コロナ禍で外食自粛が続く中、お家で専門店監修の本格的な味を簡単便利にお召し上がりいただけます。

■4) 人気の高い「理由あり！スーパーロープライス商品」をコーナー化し展開

独自仕入れによる、「理由あり！スーパーロープライス商品」（お買い得商品）をご提案する売場を買い回りしやすく1か所にまとめ、大きくコーナー化したします。その時々仕入れによって販売商品が順次切り替わるため、お買物のたびに「宝さがし」的な楽しさを感じていただけるような売場となっております。



※写真はイメージです

3、『ヨークフーズせんげん台店』 施設概要

1、店舗名称	『ヨークフーズせんげん台店』
2、所在地	埼玉県越谷市千間台東2丁目707番地
3、売場面積	1,880㎡
4、電話・FAX	電話番号：048-976-1111 FAX番号：048-976-9811
5、駐車台数	車226台
6、営業時間	9時～21時（※都合により変更となる場合がございます）
7、従業員数	計66名（社員15名、パートタイマー51名）※8時間換算
8、店長	山田 令子（やまだ れいこ）
9、商圈人口	約69,670人（約29,130世帯）※半径1.5kmの基礎商圈内
10、テナント	http://www.seventown-sengendai.jp/shop/fashion.html

<店舗までの行き方>

- 東武スカイツリーライン（伊勢崎線）「せんげん台」駅 徒歩5分



<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社ヨーク 総務室 総務部 TEL:03-5520-9555

以上