

INFORMATION



2019年11月7日

「デイリーカーナートイズミヤ洛北阪急スクエア店」の開店について

エイチ・ツー・オー リテイリング(株)グループのイズミヤ(株) (本社：大阪市西成区、社長：四條晴也、以下 イズミヤ) は12月6日(金)、「カーナート洛北」内のイズミヤ直営売場を、「デイリーカーナートイズミヤ洛北阪急スクエア店」として改装オープンします。

「洛北阪急スクエア」は、(株)阪急商業開発が、「カーナート洛北」を増床して新たに開業し運営する商業施設です。「デイリーカーナートイズミヤ洛北阪急スクエア店」は、「さりげなく、良質 来るたびに『新しい、楽しい、嬉しい、美味しい』が見つかる 地域No.1の『フードテーマパーク』」という店舗コンセプトを掲げ、鮮度、品質と価格にこだわった商品を品揃えし、見やすく買いやすい売場と居心地のよいサービスを提供していきます。また、京都ならではのこだわりの地場商品、京都ブランドの商品を豊富に取り揃え、地域のお客様のニーズにお応えします。

なお、イズミヤ直営売場は改装工事のため、11月14日(木)から休業します。

【店舗概要】

新店名	：	デイリーカーナートイズミヤ 洛北阪急スクエア店
所在地	：	〒606-8103 京都市左京区高野西開町36番地
電話	：	075-706-1238
開店日	：	2019年12月6日(金)
施設	：	地下1階 直営売場
規模	：	延床面積 4,095㎡ (1,239坪) 売場面積 3,219㎡ (974坪) (直営) ※食品売場 2,412㎡ (730坪) 化粧品・日用品売場 807㎡ (244坪)
営業時間	：	午前10時～午後9時 (直営部分)
休業日数	：	年中無休
年商予定	：	62億円 (初年度)
店長	：	中村 正隆
従業員	：	115名 (社員37名 パート78名) ※パートタイマー8時間換算

【立地と商圈】

当店は、京都バス「高野橋東詰」から徒歩2分、叡山電鉄「茶山」から徒歩11分と観光地や中心地からはやや離れた、学生のお客様が多い立地となっております。また、周辺は大型商業施設が少なく、自然豊かな文教エリアです。

～1km	約22,000世帯	約39,300人
1km～2km	約35,200世帯	約65,100人
2km～3km	約47,300世帯	約93,600人
計	約104,500世帯	約198,000人

【売場の特徴】

■生鮮

青果売場では、鮮度・品質にこだわった「生産者の顔が見える」京野菜の品揃えを拡大し、近郷生産者の朝採り野菜も、季節に応じて取り扱いいたします。また、ドライフルーツ&ナッツコーナーでは、無添加の素材にこだわった商品を新規導入、地域一番の品揃えを実現します。その他、カットフルーツ、カット野菜、カットサラダなどの簡便商品も拡充し、お客様に満足していただける売場にいたします。

精肉売場では「京都姫牛」「京都ぼーく」「京赤地鶏」など京都ブランドの品揃えを拡大すると共に、ハレの日中心に支持の高い「近江牛」を対面販売いたします。またローストビーフ・焼鳥・照焼き・唐揚げなど、店内加工のこだわり惣菜を対面販売いたします。また、イズミヤが飼育環境や飼料にこだわって厳選した優良産地の「匠のすこやか牛」「匠の三元麦豚」「匠のすこやか鶏」を販売いたします。さらに鹿・猪などのジビエや、馬、合鴨、ラム肉、ホルモンを品揃えいたします。

鮮魚売場では京都市場から直送した旬の鮮魚を豊富に品揃えいたします。またそれらを使用した新鮮なお造りや焼き魚、煮魚、寿司などを販売いたします。さらに地元のお客様に人気の「塩さば」「西京漬」「ちりめん」などの塩干商品を対面販売でご提供いたします。漁法や200kg以上の魚体にこだわった、イズミヤおすすめの大西洋で育った「本まぐろ」を赤身、中トロはもちろんテール（尾）やハーモニカ（背ビレ）といった希少部位まで幅広くご提案します。また、鯨などの水産売場ならではの希少素材を品揃えし、お魚好きのお客様にご満足いただける売場にいたします。

■デリカ

デリカ売場ではハレの日のごちそうやお酒のお供に最適な手作りのローストビーフや、店内手作りスイーツ等のデザート品をコーナー化し、季節に合わせて販売します。シズル感のある見た目も鮮やかな手作りサラダも各種品揃えし、選べる楽しさをご提供いたします。さらに店内にて炭火で焼き上げた鰻や焼魚、手作りの和惣菜を提供いたします。また京都の老舗豆腐屋「とようけ屋」の和惣菜、「志津屋」の手作りサンドウィッチなど京都ブランド、メーカーの商品を多数品揃えいたします。こだわりの卵を使用した「だしまき」も店内焼成にて提供いたします。健康志向のお客様に向けてオリーブオイル入り油で揚げた天ぷらを販売いたします。

■加工食品・日配

一般食品売場では、調味料、乾物、飲料、菓子などを中心に厳選した商品をご提供します。香辛料のコーナーでは山椒と七味の支持が高い京都ならではの商品を多数品揃えいたします。紅茶・コーヒー売場では、その日の気分に合わせて選んでいただけるよう種類を増やし、使い切り1杯分から販売します。さらに話題のクラフトビールや飲用酢の取り扱いを拡充いたします。

日配売場では、地元京都専門店の豆腐やスイーツなどの商品を豊富に取り扱います。また、全国各地から取り揃えた原料・製法・味にこだわった「ご当地ヨーグルト」や「甘酒」をコーナー化いたします。さらにヨーロッパ各地のチーズを単品からアソートまで品揃えし、チーズ好きのお客様の期待にお応えします。子育て世代の30～40代ファミリーや、単身のお客様に向けたワントレーで調理できる冷凍食品、レンジで調理する簡便商材の品揃えを充実いたします。

■化粧品

化粧品売場を大幅に改装し、カウンセリング化粧品の新規取り扱いブランドとして資生堂「クレ・ド・ポー ボーテ」、カネボウ化粧品「TWANY」、「ちふれ 綾花」、また一般化粧品売場では「NOV」「Visee AVANT」などを新たに導入いたします。さらに、人気の「カラーコンタクト」、ウィッグの対面販売「マリブウィッグ」などを取り扱いいたします。

■日用品

日用品売場を大きく拡大し、洗剤や紙製品、シャンプーやボディソープなど毎日の暮らしに欠かせない商品、医薬品を中心に品揃えいたします。

【各種サービス】

■クッキングサポートの設置

毎日のメニュー提案や調理実演を中心に、料理に関する相談や栄養相談も行っています。

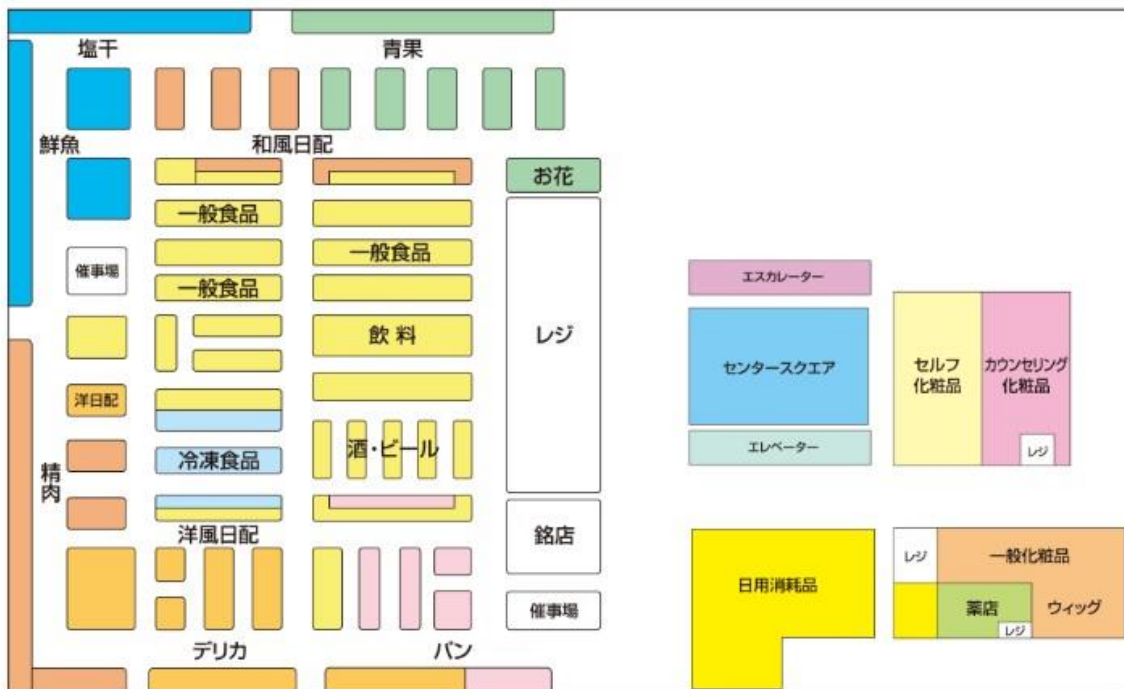
■Sポイントが貯まる「ヒナタス」「ソレーナスタシア」会員様への特典

お買い上げ額に応じたポイントの進呈など、会員様向けの特典をご用意いたします。

■その他サービス

氷・ドライアイス（無料）等をご用意いたします。

【店内レイアウト】



以上

イズミヤ株式会社 総務部 広報担当

〒557-0015 大阪市西成区花園南1-4-4

TEL 06-6657-3310 FAX 06-6657-3398

ホームページ <http://www.izumiya.co.jp/>