

リブレ京成から地元千葉の魅力をお届け
リブレ京成高根台店が改装オープン
10月20日（木）10時オープン

京成グループの京成ストアでは、10月20日（木）、リブレ京成高根台店を改装オープンします。

今回の改装では、リブレ京成を通じた千葉県の魅力発信に加え、よりお客様に安心して買い求めいただくことのできる店づくりを目指し、近隣農家による「生産者直売コーナー」や、地元千葉の名産品等を取り揃えた「おすすめの逸品」コーナーを新設するほか、「秋田高原豚」、「佐賀有明鶏」、「匠美豚」等の当社オリジナルブランド肉や黒毛和牛、南部鶏等の商品を取り揃え、競合店との差別化を図ります。

なお、この改装は、「スーパー再生仕掛人」として注目されている西川隆氏が率いる株式会社プログレスデザイン（大阪府大阪市中央区）が店舗レイアウト及びゾーニング計画、内装デザイン設計等を手掛ける、京成ストア3店舗目の事例で、前2店舗がお客様よりご好評いただいていることから実施するものです。

リブレ京成高根台店オープンの概要については、次頁の通りです。



改装オープンするリブレ京成高根台店（イメージ）

リブレ京成高根台店改装オープンについて

1. 店 舗 名 リブレ京成高根台店
2. 所 在 地 千葉県船橋市高根台 1－2－1
3. 電話番号 0 4 7－4 6 6－3 1 5 1
4. 開 業 日 昭和 3 7 年 1 2 月 1 5 日
⇒平成 7 年 1 1 月 8 日に現在の店舗に移転開業。
5. 改装オープン日 平成 2 3 年 1 0 月 2 0 日（木）
6. 売場面積 3 8 1. 4 坪
7. 従業員数 5 3 人（社員 1 3 人、パート・アルバイト 8H 換算 4 0 人）
8. 駐車場台数 2 7 4 台
9. 駐輪台数 1 0 0 台
10. 営業時間 1 0：0 0～2 1：0 0（年中無休）
11. 商圈人口 半径 1 km 圏内（世帯数：約 1 7 千世帯、人口：約 4 3 千人）
12. 売上目標 年間 2 3 億円
13. 店 長 長 岡 稔
14. 改装内容
 - ①陳列什器の高さを制限するとともに、陳列什器のストック棚を撤去して店内見通しの改善を図ります。
 - ②青果コーナーに「対面販売コーナー」を新設し、常に来店客へお声掛けするとともに売場管理の強化を図ります。
 - ③水産コーナー（テナント：北辰水産）前にある什器の設置場所を変更し、売場の回遊性の向上を図ります。
 - ④惣菜コーナーのより一層の強化を図るため、洋惣菜テナントの「デリシヨップ」を新規に導入いたします。
 - ⑤一般食品コーナー什器間の通路を拡幅し、お買い物のしやすい売場にいたします。
 - ⑥売場床のタイル張替え及び天井・壁面の塗装、クロス張替え等を実施し、明るく暖かみがあり、落ち着いた感じの内装に一新いたします。
 - ⑦照明の L E D 化工事を実施して節電に努めます。
15. 商品（MD）政策
 - ①青果部門
 - ・近隣農家による生産者直売コーナーを設置し、地元産・とれたてをアピールいたします。
 - ・カットフルーツやサラダ等、簡便化商品の品揃えの充実を図ります。
 - ・トマトや季節フルーツ等の主力カテゴリーについて、品揃えの充実を図ります。

②鮮魚部門

- ・鮮魚専門店「北辰水産」が高級魚から大衆魚まで品揃え豊富に売場展開いたします。

③畜産部門

- ・「秋田高原豚」、「佐賀有明鶏」、「匠美豚」等の当社オリジナルブランド肉や黒毛和牛、南部鶏等の商品を取り揃え、競合店との差別化を図ります。
- ・産地を明確化して生産者の顔が見えるようにし、美味しく且つ安全・安心なお肉をご提供します。
- ・お客様の家族構成に合った商品をお買い求め頂くため、大・中・小のパックにて販売します。

④惣菜部門

- ・洋惣菜の強化を図るため、新規テナントとしてサラダ・肉惣菜・揚げ物等を販売する「デリシヨップ」を導入します。
- ・十穀米や黒米、発芽玄米等の健康を重視したご飯を販売します。
- ・夕方の時間帯に地元高級中国料理店「東魁楼」の餃子を販売します。

⑤加工食品部門

- ・原料や製法、産地に拘ったスイーツコーナーを新設します。
- ・個食スープやオードブル、ご当地カレー、韓国商材等のコーナーを新設します。
- ・地元千葉の名産品等を取り揃えた「おすすめの逸品」コーナーを設置し、競合店との差別化を図ります。

16. その他

この改装では、「スーパー再生仕掛人」と注目されている西川隆氏が率いる株式会社プログレスデザイン（大阪府大阪市中央区）に、店舗レイアウト及びゾーニング計画、内装デザイン設計等を依頼しました。

以上