

2016年4月12日

株式会社三越伊勢丹ホールディングス

株式会社三越伊勢丹フードサービス

QUEEN'S ISETAN

“クイーンズ伊勢丹仙川店” 2016年4月27日(水)リニューアルオープン

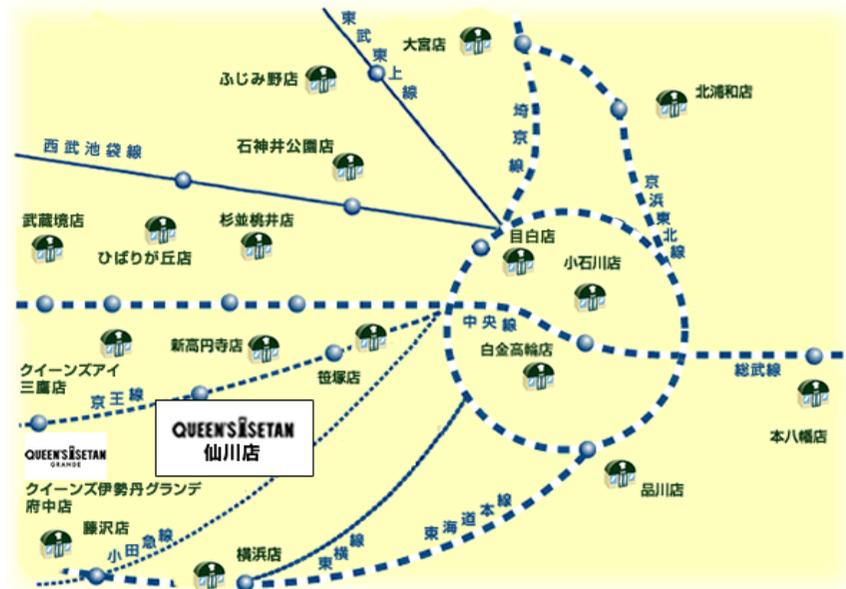
～ 「食のもたらす力を尊敬し、お客さまの上質で新しいライフスタイルに貢献し続ける、
日本一の「豊かな食のプレゼンター」を目指して」 ～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスは、中長期計画の重要戦略の一つとして、三越伊勢丹グループ内に抱えるリソースの活用を通じて顧客接点を拡大・充実させ、より多くのお客さまにグループコンテンツをご利用いただく取り組みを進めています。

その一環として、三越伊勢丹ホールディングス傘下の株式会社三越伊勢丹フードサービス（代表取締役社長：内田貴之）は、基幹店舗である“クイーンズ伊勢丹 仙川店”を4月27日（水）にリニューアルオープンしますのでお知らせいたします。

1. スーパーマーケット“クイーンズ伊勢丹”について

三越伊勢丹フードサービスが展開しているクイーンズ伊勢丹は、現在、首都圏を中心に17店舗を展開している高品質な食品専門のスーパーマーケットです。



※本八幡店は改装休業中

2. 仙川店の概要について

(1) 沿革・リモデルの背景

仙川店は、1999年10月のオープン以来、クイーンズ伊勢丹の屋台骨として営業を続けてきた店舗です。2014年11月の目白店オープン、2015年5月の笹塚店リモデルオープンにより、新たに構築してきた『クイーンズ伊勢丹の新しいフォーマット』をさらに進化させ、これまでにない新しいスーパーマーケットスタイルを提案します。

(2) ターゲット顧客

- 仕事で忙しい30代～40代のひとり暮らしの男女や、共働きの夫婦
- 子供の教育に熱心な専業主婦
- 趣味やお稽古ごとに忙しい50代～70代のアクティブシニア

を主なターゲットに想定し、ご満足いただける品揃え、サービスを提供してまいります。

(3) ストアコンセプト

すべての部門でお客さまと対面接客することにより、「鮮度感」、「ライブ感」、「圧倒的な清潔感」を最大限演出いたします。スタッフがお客さまにお食事のメニューをご提案したり、こだわりの商品やその調理方法についてご説明することで、お客さまの毎日のお買い物をサポートいたします。

(4) 店舗及び品揃えの特徴

青果

地元神代地区の生産者との連携を高めることで、農家の方々が毎日新鮮な野菜をお店に持ち込み、自ら野菜の陳列・販売を行う契約農家直売コーナーや、伝統の京野菜や加賀・能登・石川の生産者の顔が見える産直野菜を充実させてまいります。

カットフルーツ

旬のフルーツが棚いっぱい整然と並ぶカットフルーツコーナーは、圧倒的なカラーコーディネートで味だけでなく見た目にもこだわりました。オープン厨房で店内製造することで、鮮度抜群のアイテムが並びます。また、ランチのお供になるフルーツジュレや、手土産に最適なフルポンチ等、豊富なバリエーションを展開いたします。



ベジ・コンシェルジュ

野菜ソムリエの資格を取得した販売員を「ベジ・コンシェルジュ」と呼び、試食は勿論、商品情報、食べ頃や美味しい調理法を併せてご紹介しお客さまとベジ・コンシェルジュとの活発なコミュニケーションが青果売場を賑わせます。

Oisix

国内外合わせて約1,000軒のこだわり生産者が大切に育てた野菜、フルーツを提供するOisix（オイシックス）を、仙川店に新規に導入いたします。

《商品例》

はちみつパイ：果実にも芯にも甘みがたっぷり詰まっている完熟パイ。芯までお召し上がり頂けます。

みつトマト：トマトの酸味が少なく、甘みが際立っているトマト。トマトの酸味が苦手な方にも、おやつ感覚でお召し上がり頂けます。



店内イメージ（青果）

水産

こんな魚まで置いてあるの?とご評価いただけるよう、地域一番の魚屋を目指して魚種の多さにこだわりました。丸魚は鮮度と旬を意識して、築地はもちろん小田原等の近郊漁港からも入荷いたします。また福岡（空輸）からの朝どれ魚も取り揃えてまいります。また丸魚は、午後には切身、刺身、魚屋の寿司に加工し、夕方には「自家製干物機」でオリジナル干物として販売します。当日仕入、当日売り切りを徹底する事で、鮮度を追求いたします。鮭、漬魚、魚卵、小魚などは百貨店クラスの品揃えとし、知識豊富なスタイリストが、その時一番おいしい食べ方をご紹介します。

ひもの工房 開鮮屋

干物売場は、「自家製干物機」にて鮮度の良い真あじ、さば、他旬の素材を原料とし店内で捌き、塩麴での漬込みをし、冷風乾燥で仕上げた自家製ひものを販売いたします。



畜産

日本三大和牛の松阪牛を筆頭に、有数の黒毛和牛産地である鹿児島県「北さつま和牛倶楽部」など、顔の見える生産者との取り組みを強化。豚肉は、旧店舗でもご支持頂いていた埼玉県日高市のサイボクハム「ゴールデンポーク」、「和豚もち豚」を中心とし、新規に氷温域の熟成により柔らかい肉質、あっさりした旨味が特徴の「氷温豚」を導入。鶏肉は陸中赤鶏（岩手県）、つくば鶏（栃木県）を販売いたします。

◀NEW▶ ハム&チーズパントリー

CHEESE & HAM Pantry

「ハム&チーズパントリー」では、プロシュートやハモンイベリコなどの生ハムを、お客さまのご注文に応じ、1枚単位で販売します。また、希少な国産の生ハムも数量限定でご紹介いたします。



店内イメージ（水産・畜産）

グロサリー・リカー

「my little spoon」(ジャム)「だしのところ」(出汁)などを製法、素材にこだわったプライベートブランドの商品を中心に、日常使いのベーシックな商品からバイヤーが全国の老舗名店を訪ねて集めた、こだわりの調味料など幅広くご用意しました。需要の高まるスーパーフードやヘルシーオイル、グラノーラなど健康を切り口とした商品、嗜好品ではチョコレートやコーヒーなど、また、ユネスコ無形文化遺産登録を機に注目の集まる和食の基礎調味料や米など、国内外のトレンドを逸早くキャッチした商品を多数、取り揃えてまいります。

リカーコーナーでは、近年品質向上が目覚ましい日本産ワインに注目、約30種類をご紹介します。



マイリトルスプーン
いちごジャム

日配

和日配：品質第一に選び抜いた健康・美容を意識した麹関連商品や、原料にこだわった豆腐、納豆、漬物を展開いたします。豆腐は北海道夕張郡の契約農家栽培の大豆で作ったオリジナル商品や、京都西京極で地大豆と手作りにこだわった「久在屋」の豆腐を中心に取り揃えてまいります。漬物では京都近郊の野菜から無添加で作る「荃屋」の漬物、山形で野菜栽培から漬物製造までを一貫して行う「月山パイロットファーム」の漬物各種をご紹介します。

《NEW》2015年開催「日本一うまい豆腐を決める品評会」で銅賞を受賞した「菜の花豆腐(千葉)」を新規に導入します(当社では府中店、仙川店だけの扱い)。

洋日配：オリジナル商品「特選北海道牛乳」をはじめ、島根県木次乳業の低温殺菌牛乳、北海道ノースプレインファームの有機認定牛乳など、美味しさにこだわった牛乳を全国から取り寄せます。

ナチュラルチーズ：ナチュラルチーズは店内に対面形式でカトルームを新設し、ワインに合うオリジナルのアソート商品の他、お求めし易い少量パックをご用意します。また日本チーズの品揃えも充実し、北海道、長野、岐阜、島根など国内の優良生産者が作った日本チーズをご紹介します。

ベーカリー

店内で粉から生地を作り上げる商品を、従来の3割→4割に高めて品質を追求します。時間帯別に変わるお客様のご要望商品に合わせて的確な製造計画を立て、焼成回数も増やしてまいります。

《NEW》

- ①サンドイッチはメーカーからの仕入品をやめ、100%店内製造とし、サンドイッチ専用開発したパンを使用するなどこだわりました。具材もローストビーフやスモークサーモン、レタス、トマトまで店内素材を使用しています。
- ②立川の自社工場で毎日製造するオリジナル焼菓子(パウンドケーキ、ラスク、サブレなど)約20種類を導入し、アフタヌーンでの需要を喚起してまいります。



惣菜

曜日別・時間帯別にお買場をフレキシブルに変更し、特にお仕事で帰宅時間の遅いお客さまにも出来立てをお買い求めいただけるよう、夕方第2ピーク以降の製造に注力致します。温惣菜では店内素材比率を高め、つくば鶏を使用した唐揚げや焼き鳥などの「肉惣菜」、紅鮭カマ塩焼など「魚惣菜」を強化いたします。

《NEW》ビストロクイーンズ

BISTRO
QUEEN'S

料理感を増したワンランク上の惣菜。対面ケースに前菜、サラダ、主菜、主食など18皿をご用意いたします。

《NEW》シェフズエッグ

Chef's Egg

玉子料理に焦点を当てたコンテンツ。店頭で販売する「阿武隈高原たまご」を使用した商品群です。かつ丼・親子丼のタレは「あごだし」を、親子丼に使用する鶏肉は「陸中赤鶏」を使用したこだわりの商品です。お客さまからのご注文を受けて、その場で出来立て調理も行います。



《NEW》むすびより



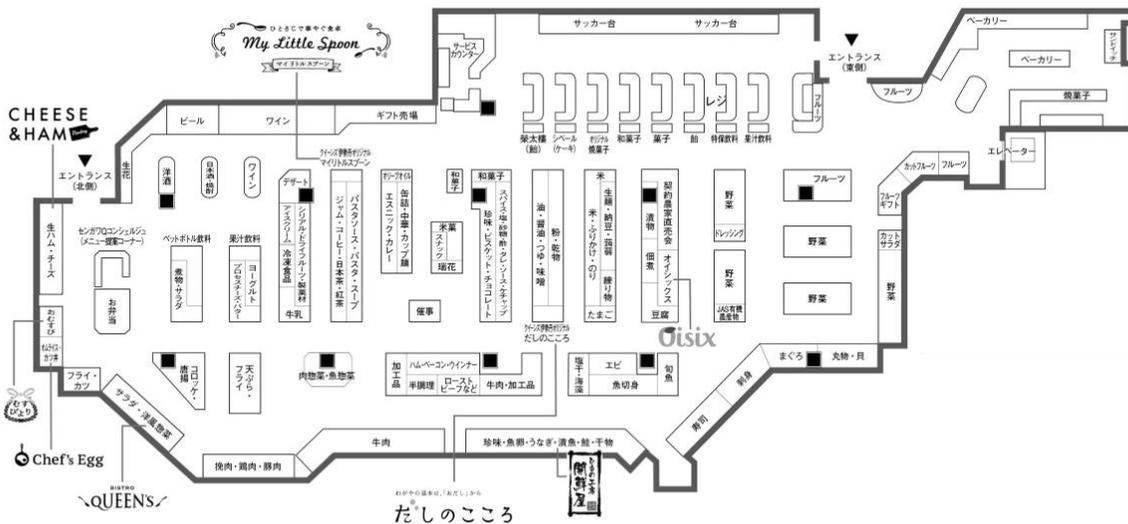
ごはんは新潟産コシヒカリを使用。有明産の焼のりや北海道産秋鮭塩焼きなどこだわりの食材や、トレンドの胡麻油を使用したオイルおむすびや国産の小松菜を使用した青菜おむすびなどこだわりの品揃えを行います。



3. クイーンズ伊勢丹仙川店の基本情報

- 店舗名称： クイーンズ伊勢丹仙川店
- 開店日： 2016年4月27日（水）
- 所在地： 東京都調布市仙川町1-48-5
- 電話番号： 03-5384-3511 （FAX 03-5384-7090）
- 店長： 大島 孝徳（おおしま たかのり）
- 従業員： 170名（社員15名、スタッフ社員122名、アルバイト33名）
- 売場面積： 1階 約1,000㎡ 2階 約1,000㎡
- 営業時間： 10時～22時
- 休業日： 元旦
- 駐車場： 155台（隔地）
- 駐輪場： 137台（敷地内・隔地）
- 建物施設名称： カワタケビル
- 建物オーナー： 株式会社カワタケ
- オーナー会社代表氏名： 川原洋平
- 建物運営管理： 三越伊勢丹フードサービス

4. フロアマップ



6. 周辺地図

最寄り駅：京王線「仙川駅」



7. 2階テナント情報

無印良品

着心地の良いウェアや、素材にこだわった食品。そして使い勝手を考えた、シンプルで機能的なステーショナリーや家具まで、暮らしまわりの全てが揃います。

営業時間：10時～22時
電話番号：03-5969-1401



良品計画区画内にて、営業いたします。お客様がお持ちで諦めかけていた洋服やバッグなどをリフォーム、リペアする事により、またご使用できる様にいたします。大幅なサイズ直しやシルエット変更、デザイン変更なども承りますので、お気軽にスタッフまでご相談下さい。

営業時間：11時～20時
電話番号：03-3300-9988



医薬品はもちろん、サプリメント、健康食品、化粧品、日用雑貨などを幅広く品揃えし、お客様の美と健康をサポートいたします。また「かかりつけ薬局」としてどちらのクリニック・医院の処方箋もお受けいたします。（処方箋は、5/2より受付を開始いたします）

営業時間：10時～22時
電話番号 03-5969-9700



原宿で大人気の台湾茶カフェ「彩茶房」の2号店です。台湾茶をベースにした様々なドリンクや人気の台湾フードに加え、おつまみやアルコール類を充実させており、日中だけでなく夜でも楽しめるようになっています。

営業時間：10時～22時
電話番号：03-6909-1755

(株)三越伊勢丹ホールディングス 業務本部総務部コーポレートコミュニケーション担当 広報
TEL:03-6205-6003 FAX:03-6205-6009