

株式会社いなげや

〒190-8517 東京都立川市栄町 6-1-1

広報 TEL 042-537-5031

2023年2月吉日

「いなげや練馬西大泉店」開店のお知らせ

2023年2月15日（水）、株式会社いなげや(本社／東京都立川市、代表取締役社長／本杉 吉員)は、東京都練馬区に「いなげや練馬西大泉店」を出店することとなりましたのでお知らせいたします。

なお、練馬区への出店は8店舗目、いなげやの総店舗数は133店舗となります。



店舗外観

【店舗概要】

- ・店名 いなげや練馬西大泉店
- ・所在地 〒178-0065 東京都練馬区西大泉 2-19-1
TEL 03-5905-3041 FAX 03-5905-1521
- ・開店年月日 2023年2月15日（水）
- ・規模 延床面積 2,596㎡（785坪）
売場面積 1,638㎡（495坪）
駐車場 63台
駐輪場 86台
バイク 8台
- ・売上目標 年商約19億円
- ・営業時間 9時30分～21時30分
- ・店長 判澤 高志（はんだわ たかし）
- ・従業員 65名 <社員13名 パートナー社員52名(166時間/月換算)>
- ・店舗URL <https://stores.inageya.co.jp/store/?s=224>

【立地環境】

- ・西武池袋線「保谷駅」から北 1.2km、練馬区立大泉第四小学校向かいの「したみち通り」沿いに位置している。
- ・農地を宅地化した戸建てが多く、マンションも増えるなど、人口も増加傾向にある。
- ・世帯数は 500m 圏 4,336 世帯、1 km 圏 17,752 世帯。世帯人員は約 2.1 人。
- ・子育て世帯をメインターゲットとし、二人暮らしのシニア層をサブターゲットとする。
- ・店舗北側には計画道路「放射第 7 号線」があり、開通することによって街は更に活性化する。

【ストアコンセプト】

お客様にとって日々アップデートされた「新しい」「買いたい」があるお店

【店舗の特長】

- <青果> 「店の顔」として鮮度に拘った野菜や旬のフルーツを、日替わりでお値打ち価格で提供。
糖度・熟度・産地(生産者)・品種の切り口で拘った美味しいフルーツを、「こだわりま撰果」の名称で販売。
規格外やキズ果など、見た目でなく、味とお買い得感で満足いただけるフルーツを、「得しま撰果」の名称で販売。
- <鮮魚> 季節魚などの「生ネタ」を盛り込んだ「鮮魚鮨」を導入。お鮨や海鮮丼・太巻きなど、当社最大の品揃えで展開。
冷凍コーナーでは、「いつでも高鮮度」をテーマに、当社最大規模で提供。
※タイプ(タイムパフォーマンス・時間対効果) : への対応として、シーフードメインの冷凍ミールキットなどの展開を強化。
- <精肉> サシがきめ細かく、脂の旨味に拘った「宮城県産仙台黒毛和牛」を筆頭に、美味しいお肉をお手頃価格で提供。
黒豚の血統が入り、脂の質・甘味が特徴の「山形県産四元豚」を新規で導入。
※タイプ、への対応として、肉メインの冷凍ミールキットなどの展開を強化。
- <惣菜> 食卓応援セレクト「さくらいろたまご」を使用した厚焼き玉子などを中心に「濃厚鉄板メニュー」をコーナー展開。
第13回からあげがら祭り®東日本スーパー総菜部門で“最高金賞”を受賞した「東北産むね肉の鶏だし塩唐揚」を販売。
当店限定「手作りワッフル」などのスイーツを「フレッシュデザート」のコーナーで提供。
- <ベーカリー> 店内厨房にて、毎日出来立て・焼き立てのパンを提供。
自慢の「謹製窯出しチーズケーキ」を始め、「濃厚ガトーショコラ」「タルト」など、拘りのスイーツを提供。
季節のフルーツなどを使用した「スイーツデニッシュ」を新規導入し、「フレッシュデザート」のコーナーで提供。
- <グリーン> 植物性代替食品「プラントベースフード」をコーナー化し、環境配慮や健康志向のお客様などに対応。
オートミールやグミ・ナッツなど、トレンドの高いカテゴリーを、定着化に向けて展開を強化。
冷凍食品コーナーでは、カット野菜・ハンバーグの品揃えを増やすなど、※タイプ、への対応の充実を図る。
惣菜売場前に「フレッシュデザート」をコーナー化し、インスタアや NB などのスイーツをまとめて展開。
- <その他> ペットボトルリサイクルの自動回収機を設置し、ボトルtoボトルの循環型リサイクルを推進する。また、1本当り0.2円分を「社会福祉法人東京都社会福祉協議会」へ寄付し、子ども食堂などの子ども支援に役立たせていただきます。

【アクセス】

- ・西武池袋線「保谷駅」北口より
徒歩 16 分
- ・西武池袋線「大泉学園駅」北口より
みどりバス「大泉学園町五丁目」行き
「大泉第四小学校」下車 徒歩 1 分

※オープン当日、記者会見を実施いたします。
詳しくは、広報までご連絡ください。

