

西友、ひばりが丘団地店を大幅リニューアル

「生鮮食品 満足保証プログラム」開始から2ヶ月 商品の品質・鮮度向上に加え、鮮度感ある快適なお買い物環境を実現

合同会社西友では、西友ひばりが丘団地店を大幅にリニューアルし、6月26日（木）に新装開店いたします。

今回の改装の特徴は、西友が2014年4月1日に開始した「生鮮食品 満足保証プログラム」の取り組みの一環として、より鮮度感のある売場環境を実現した点です。同プログラムでは、調達、物流、店舗において商品・売場管理に至るまでの各プロセスを強化し、売場環境をトータルで改善することで、これまで以上にお客様にご満足いただける品質・鮮度の高い生鮮食品を快適な環境下で提供することを目指しております。

ひばりが丘団地店では、質の高い生鮮食品を楽しみながらお買い求めいただけるよう、床、天井、照明の素材や色をはじめ、陳列方法にも工夫を凝らしており、またお客様に“出来立て商品”を提供するためのお魚や惣菜・ベーカリーの店内加工や調理の様子をご覧いただける対面厨房も設置しております。

西友では、同プログラム開始に向けて、昨年10月より全国374店舗にて「畜産物（肉類等）」「水産物（魚類・貝類等）」「農産物（野菜・果物等）」部門の生鮮食品の鮮度向上に取り組んでまいりました。その結果として、西友が毎月実施している「顧客満足度アンケート」においての“鮮度”的スコアは6ヶ月連続で上昇しております。また、5月の生鮮食品全体の売上は昨年比2ヶ月増を達成しました。

西友では、今後も、継続的に「生鮮食品 満足保証プログラム」を推進することで、生鮮食品の品質・鮮度の向上に加え、売場管理や改装等を通して、お客様に快適なお買い物環境を提供するよう努力を続けてまいります。

【鮮度感ある快適な売場環境に向けての取り組み】

床・壁・照明

床にはセラミックタイルを使用し、壁全体にはオフホワイトカラー（一部除外）を採用。生鮮食品や惣菜売場には、商品の鮮度を際立たせるライティングで商品に最も目がいくメリハリある鮮度感を演出します

対面厨房を設置 お客様に水産物の加工や、できたて惣菜・ベーカリーを提供するための店内調理の様子を見ていただける厨房を売場の中心に据え、活気ある雰囲気の中で、お客様に作り手との気軽なコミュニケーションを楽しんでいただける“場”を作り出します。

(イメージ図です)

ショッピングの楽しみを満喫できる空間づくり

広々とした店内の平台の上には、色鮮やかな生鮮食品を圧巻のインパクトで陳列し、そこにいるだけで心躍る楽しい空間を演出します。

(イメージ図です)

【他の改装ポイント】

クイック・ショッピングが可能な惣菜売場

コンパクトでまとまりある空間づくりで、クイック・ショッピングが可能な売場を実現。惣菜・ベーカリー・サラダ・カットフルーツ等の集積売場付近へ入口を移設、よりスムーズな入り口のため間口も大きく、また、レジも隣接させ、早く精算できるようにしました。お買い上げ商品をその場で食べることができるレスト・スペースも設置しております。

【生鮮食品 満足保証プログラムの具体的な取り組み】

調達・物流

「品質・鮮度」基準となるガイドラインを策定

物流センターにおける検品プログラムを強化

新しい補充システムを畜産物に加え、「農産物」「水産物」へも導入 国内外からの直接調達を強化

店舗において商品・売場管理

従業員向けトレーニングを強化

社内プログラムを開始

「私が保証」プログラム（社員向け奨励プログラム）

業績評価プログラム

第三者による売り場確認を実施

*2014年4月1日以降、各店舗にてご購入いただいた生鮮食品にご満足いただけない場合、ご購入の際に受け取られた該当の商品のレシートを各店舗にお持ちいただければ、お買い上げ金額を返金する取り組みを開始しています。

詳しくは http://www.seiyu.co.jp/pdf/i_download/18 をご覧ください。

【西友ひばりが丘団地店の概要】

改装オープン日 2014年6月26日（木）

所在地 東京都西東京市ひばりが丘3-6-26

売場面積 1,386 m² 店長 益子 淳一

営業時間 8~25時

駐車台数 55台

フロア構成 1階：食品・日用品 ロケーション 西武池袋線ひばりが丘駅より約1.0km 南西、ひばりヶ丘駅南口より西武バス武蔵境行き、田無駅行き、文華女子中学校前駅行き、滝山営業所行きいずれかに乗車。中原小学校バス停下車で目の前に西友ひばりが丘団地店が見えます。

【ご取材について】

新装オープンの6月26日（木）にご取材を希望される場合は、恐縮ではございますが6月24日（火）までにご連絡くださいますようお願い申し上げます。