



2月5日(月)改装開店  
TAIRAYA 中神店

### 生鮮強化を軸に子育て世代を 対象とした簡便品を開発

エコスは2月5日(月)、本部から近く、モデル店舗と位置付ける「TAIRAYA 中神店」を全面改装してオー



フライパンで簡単調理のできる海鮮パスタ。「えびいかガーリックパスタ」などが並ぶ

ンした。同店は2004年10月、「フードハピネス中神店」として開店、これまでも改装を行ってきたが、今回、マーケットの変化に合わせ、子育て世代のヤングファミリー層をターゲットに改装した。

店舗はJR青梅線中神駅から都道59号線に沿って歩いて20分ほどにある。その手前徒歩7~8分ほどには同社の昭島店(2008年開店)があり、ドミナントを形成している。

中神店は売場面積1,742㎡(528坪)で長方形のフロアレイアウト。

2022年9月に店長に着任し改装計画に参画した大滝美晴店長は「生鮮強化を軸に簡便の高い商品の提供、買いやすい売場づくりを行う」と改装の狙いを話している。

青果では主通路の中央に置かれていた平台をなくして、通路の両側にコンテナ什器を置いて商品を並べる形に変えた。お客様にとって売場が奥まで見通し易く、



馬刺しなどが並ぶ精肉の大型蓋付冷凍ケース



高たんぱく・低カロリー商品として注力する「ささみとキャベツの蒸し焼き」



コップパンなどのサンドイッチ。インスタペーカーは惣菜部門に組み込んで展開



売場を2倍に拡大した冷凍食品とアイスクリーム売場

以前のように平台の裏側に回り込んで商品を探さなくて良くなった。

壁面沿いの野菜は品目当たりの陳列量を増やし、単品大陳で価格訴求して回転率を高める。

鮮魚部門ではいずれも店内製造で「鮮魚寿司」「海鮮

パスタ」「鮮魚サラダ」を同店では初めて導入している。

鮮魚寿司は「海鮮丼」などの丼物とちらし寿司。ネタの新鮮さから良く売れているという。ただし、握り寿司、巻寿司は従来通り惣菜で扱う。

「海鮮パスタ」は鮮魚売場の主通路内の平冷凍ケー



主通路内の平台を無くして、左右の壁面沿いに商品を配置した青果売場



鮮魚部門で店内製造する海鮮丼とちらし寿司



鮮魚部門の海鮮サラダ



フライパンで3分でできるというパスタ料理の「スグスパ」



JAL 国内線機内食で提供された高知・城西館の「銀不老大福」を冷凍食品で販売。こうしたこだわり系スイーツ、冷食を多数展開