



昨秋に続く段階的改装で、軽減税率導入後の“ナカ食”需要増加にも対応
新宿店中地階・食品フロア(惣菜売場)改装が完了



京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）新宿店では「集客力強化と客層拡大」に向けた全館改装を段階的に進めており、その取り組みの一環である中地階・惣菜売場改装が8月28日（水）に完了します。16年春から着手した地下1階・中地階の食品フロア改装が今回の惣菜売場オープンをもって完成となります。同売場は昨秋と今夏の大きく2回に分けて改装を実施。2018年秋（9～11月）に新規7店舗*を導入、この8月には店内厨房を備えた「和食屋の惣菜 えん」の新規導入や百貨店では珍しいパック詰め惣菜・弁当のセルフ販売コーナー（「デリカコーナー」）の改装を行い、常設店舗は計27店舗（改装前より6店舗増）を有する売場となります。

食品フロアの改装コンセプトは「**食にこだわる大人へ、毎日の楽しさ・しあわせの提案**」とし、昨春に大規模改装を行った同フロアの菓子売場も含め40～50歳代の働く女性をメインターゲットとしています。また、消費者全般の高齢化や単身世帯・共働き世帯の増加などに加え、10月に控える**消費増税・軽減税率の導入による日常的な中食需要は今後も高まると想定**。そこで、店内厨房（改装前より4店舗増）で作る“出来立て”惣菜の強化、パック詰め惣菜からデザートまでワンストップで選べる「デリカコーナー」のリニューアルで、多様化する中食需要に対応します。昨秋の第一弾改装以降、該当エリアの売上は約3%増（集計期間：2018年10月～2019年6月）と好調に推移しており、今夏、惣菜売場の改装が完了することによりさらなる集客効果・新客獲得を目指します。

※①柿の葉ずし本舗 たなか（寿司）、②築地 魚弁（弁当）、③京鼎樓小館（中華惣菜・点心）、④グッドモーニングバンコク（エスニック惣菜・弁当）、⑤塚田農場（弁当）、⑥ふくふくむすび（おむすび）、⑦萬幻豚 SANOMAN（肉惣菜・弁当）

<改装のポイント>

- ① 店頭（店内）厨房併設の新規店舗導入による**“出来立て”惣菜の強化**
- ② 軽食・ドリンク類の導入で“手軽さ”を強化した**「デリカコーナー」のリニューアル**

お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：03-3342-2111（大代表）

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（竹田、島田、深山、篠原）

■働く女性向けにカテゴリーを拡充！「デリカコーナー」★8月10日(土)リニューアルオープン済

少量・多品種のパック詰め惣菜や食品フロアに出店する店舗の弁当などを集積する、当社独自の「デリカコーナー」をリニューアルします。これまでは、子供が巣立ち「夫婦2人での食事を毎日作るのは大変、けれど食事のバランスも取りたい」という中高年世帯向けや、西口オフィスのランチ需要に対応する惣菜・弁当類のみの展開でしたが、本改装のターゲットである働く女性向けにサンドウィッチなどの軽食やドリンク、デザートまでそろえ、コーナー計で約300商品を展開します。女性を中心に「デザートも食べたいからメインの食事は軽くしたい」など食事バランスを意識する方も多く、ワンストップで購入できる利便性はそのままに選択肢を拡充します。



「美」「健康」意識の高まりを受け、ヨーグルト等のデザートや近年人気の高いスムージー飲料などもそろえます。



女性がより利用しやすいよう、温かみのある木目調で、見やすく選びやすい棚仕器を導入。

■“出来立て”惣菜・弁当の強化

店内厨房を持つ「和食屋の惣菜 えん」の新規導入と、既存2店舗をリニューアルオープンし、カジュアルで値ごろ感のある価格帯の“出来立て”惣菜を、駅近で手軽に購入できるという強みを再強化します。



●和食屋の惣菜 えん ※写真左 **新宿地区初出店** ★8月28日(水)オープン

店内厨房での手作りにこだわり、旬の食材を使用した季節ごとの惣菜・弁当を提案する和惣菜店。

●柿安ダイニング ※写真中央 ★8月28日(水)リニューアルオープン

さまざまなニーズに対応し、季節に応じた和・洋・中の創作料理を提供する惣菜店。

●ポルタイル マーレ ヴィア(マーレデリ) ※写真右 ★8月24日(土)リニューアルオープン

神奈川県小田原市に本店を持つイタリアンレストランの人気シェフが手掛ける独自の洋惣菜店。

そのほか、京料理「美濃吉」(2018年5月リニューアル済)、おむすび専門店「ふくふくむすび」(2018年10月オープン)など計19店舗が、店内の厨房でつくる“出来立て”惣菜・弁当を提供します。

「バイオマスプラスチック*配合」のレジ袋・プラスチックスプーンを導入

7月から、食品フロアで使用している食品用レジ袋を、石油由来プラスチック100%から「バイオマスプラスチック30%配合タイプ」に、持ち帰り弁当用プラスチックスプーンを「バイオマスプラスチック25%配合タイプ」へと段階的に切り替えています。環境省の進める「プラスチック・スマート」キャンペーンにできることから取り組み、環境に配慮した対応を進めています。



*バイオマスプラスチックとは…バイオマス(植物由来の有機資源の物質)から作られたプラスチックで、石油などから作る一般のプラスチックと比べて、二酸化炭素の総排出量が削減され、地球温暖化防止に役立ちます