

2016年9月30日
株式会社 光洋



大阪市内「MARKET GARDEN」1号店
～ 美味しさが、楽しさが、心地よさが咲きほこる ～
「KOHYO難波湊町店」開店のご案内

9月30日（金）、株式会社光洋「マックスバリュ難波湊町店」は、KOHYO業態の都市型モデル「MARKET GARDEN」としてリニューアルオープンいたします。

当店は大阪市浪速区に立地しており、店舗周辺の北側には道頓堀や心齋橋など大阪ミナミを代表する繁華街が、西側の再開発地区には近年高層マンションが立ち並ぶなど、近代的な変貌を遂げるエリアに隣接しております。

当店は、周辺に住む多くのお客さまの日常に寄り添い、その日常をより豊かにする商品。「いつもの必需品と、新しい暮らしの楽しさを感じる商品」が提供できるお店づくりを目指します。



【KOHYO難波湊町店の概要】

店舗名	KOHYO難波湊町店
住所	〒556-0017 大阪府大阪市浪速区湊町2-1-17
電話番号	06-4396-8800
開店日時	2016年9月30日（金曜日） 午前9時オープン
営業時間	24時間（年中無休）
直営売場面積	2,248㎡
駐車場・駐輪場	駐車台数：31台 駐輪台数：127台
建物構造	鉄骨造り平屋建て
テナント	クリーニングルビー、三菱UFJ（銀行ATM）
店長	蟹江 雅俊（かにえ まさとし）
従業員数	約120名（内、社員20名 コミュニティ社員100名）

《売場の特徴》

「美味しさが、楽しさが、心地よさが咲きほこる」をコンセプトに、食材が持っている本来の美味しさや、さらにその旨みを引き出したお惣菜、旬の食材を中心に鮮度にこだわった品揃え、そのまま食べられる簡便商品や手間暇かけないお手軽調理商品を揃えた生鮮食品コーナー、また「美と健康」をテーマに、「Health・Wellness」の観点から素材にこだわった商品づくりや幅広い品揃えを通じて、お客さまが楽しく買い物できるお店づくりを目指します。

○ PRODUCE



サラダ野菜を充実。野菜の中でも一番人気のあるトマトを用途に合わせ、デザートとして美味しいトマトから、加熱して調理に適したトマトなど品揃えを充実し楽しい売場を提供します。

また、水耕栽培で育てたサニーレタスやグリーンリーフレタスなどを根つきのままで提供し、店内で手軽に収穫体験ができます。

果物コーナーでは、世界の果物（ドラゴンフルーツやスターフルーツなど）を豊富に品揃えするとともに、季節を通じて味・品質を厳選した旬の果物を提供いたします。



○ FRESH FISH

当社鮮魚バイヤーが、大阪市中央卸売市場で目利きし、買い付けた新鮮なお魚を毎日ご提供いたします。また、対面キッチンでの調理の承りや料理の仕方のご相談にも快くお応えいたします。

新たな試みとして、

「切身魚」

一切れからお買い求めいただける切身コーナーを新設し、忙しい主婦をサポートします。

「魚屋の寿司」

生の原料、切りたてのネタを使用したお寿司、生まぐろを使用した贅沢なまぐろ尽くし、食べごたえのある大ネタ寿司など、魚屋ならではの鮮度一番、味一番のお寿司をご提供いたします。

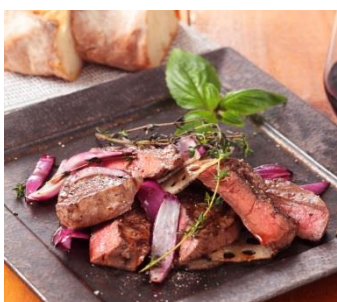
「魚屋の惣菜」

お客さまのニーズに応え、美味しい焼き魚や煮魚などを豊富に品揃えし、お惣菜コーナー横に新設いたしました。



○ FRESH MEAT

こだわりの牛肉は、温暖な気候と緑豊かな大自然の中で育て上げられた鹿児島黒毛和牛です。JA鹿児島県経済連と30年以上の取り組みを通じ、良質な和牛の美味しさをお手頃な価格で提供いたします。



焼肉コーナーでは和牛の特殊部位や牛タンなどの内臓類を豊富に品揃え、またステーキコーナーでは「赤身屋」と称し、国産牛の赤身肉だけを取り扱ったコーナーを展開し、お客さまのヘルシー志向にお応えいたします。

オールドブルコーナーでは、当店自慢の鹿児島黒毛和牛を使用したローストビーフ（和牛の絶妙な風味としっかりとした食感が自慢）、当社の直営センターにて焼き上げた国産牛ローストビーフなど、美味しさにこだわった商品を提供いたします。また、イタリアか

ら輸入した「生ハム」「サラミ」「パンチェッタ」を店内で切り分け、切りたてのおいしさをご提案いたします。

豚肉は、鹿児島特産のお茶に含まれるカテキンとさつまいもをまぜた専用飼料で育てた、臭みのないあっさりとした味わいが特徴の茶美豚を品揃え。また、茶美豚を使った加工品（ロースハムや焼豚）も取り揃えております。



○ DERICATESSEN



2名の女性管理栄養士と4名の女性商品開発スタッフからなる『チームオリーブ』が企画開発した商品をお届けいたします。

美味しさはもちろん、健康にもこだわり、お客さまに豊かで健やかな食生活を提案いたします。

「揚げ油」

惣菜売場で使用するフライ油はコレステロールゼロ。通常の食用油と比べて吸油を抑えた（最大13%抑制（メーカー調べ））フライ油を使用する事で、衣のサクッとした食感が更になりました。



「お寿司」

お寿司コーナーで販売するローストビーフ丼は国産牛を使用しました。国産牛ならではの肉の旨みが味わえる丼に仕上げしております。

また、見た目にカラフルなロール寿司。握りや中巻と組み合わせたバラエティ SUSHI を是非ご利用ください。



「サラダ」

『パワーサラダ』は野菜、フルーツ、鶏肉等のたんぱく質を組み合わせたサラダ。普段の食生活で不足しがちなビタミンやミネラル、たんぱく質を補うことを目的としたサラダです。

当店ではグリルチキンや雑穀などを合わせたサラダ、ゆで玉子やミックスビーンズなどを合わせたサラダの2種類ご用意しております。いつもの食事にプラスして『パワーサラダ』を是非ご利用ください。



「弁当」

べっぴん弁当シリーズを販売！女性が気になる栄養素、食材を意識して盛り込んだ『べっぴん弁当』シリーズ。豊富なビタミン持つアボカドのコロッケや話題のキヌア、国産天然だしで作った和惣菜等を使用しております。

2段に分かれたお弁当箱のようなトレイに盛りつけ、かわいい見た目にもこだわりました。



「ベーカリー」

売場の品揃えを一新。基本のスクラッチ製法で生地仕込みから始め、手間を惜しまず風味豊かで美味しいパンを新たに展開します。

ハード系の食パンやフランスパン（バタール・バゲット・カスクートなど）、バラエティブレッド（サツマ大納言・ベーコンチーズフランスなど）、従来の均一ベーカリーからグレードアップし、魅力ある商品構成で多くの食卓シーンをサポートいたします。



○ 日配・加工食品

美味しさをキーワードに近畿圏で有名な京都の打田漬物、練り製品では各地の漁港（和歌山、山口、金沢）の商品を集めました。デザートについては、毎日の食後のデザートから自分へのご褒美まで品揃えを充実、冷凍コーナーでもブリュレ・ロールケーキなどを品揃えしました。



カカオの含有量が高いチョコレートやゴディバ・チャカオといった良質な商品を品揃え、また健康志向の高いお客さまに向けたスーパーフードや、フリー・フロム、ナチュラル、オーガニック商品も豊富に取り揃えました。

「おいしいものにこだわりたい」をテーマに、妥協しないものづくりで有名な「セゾンファクトリー」のジャムやドレッシングも新たに取り揃えております。



酒売場では、毎日お使いいただけるデイリーワインからギフトでもお使いいただける上質なワインまで幅広く品揃えいたしました。

○ 非食品

食材を活かしてより美味しく食べられる、楽に調理ができる等、お客さまの食生活を向上させる調理関連商品を品揃えし、食べる楽しさだけでなく作る楽しさも提案いたします。

医薬品コーナーでは、医薬品と医薬部外品の垣根を越えた関連提案を行い、お客さまの健康管理をサポートしてまいります。

《サービス》

- ◆ ご来店いただいたお客さまにゆっくりいただけるスペース、イートインコーナーを新設しました。お買物の帰りに、昼食&夕食に、店内の出来たて商品と共にご利用ください。
- ◆ 公共料金支払い受付、当日宅配受付、新たに訪日外国人のお客さま向けに免税サービスを開始いたします。

《環境保全・社会貢献活動》

- ◆ リサイクル資源の回収
牛乳パック・アルミ缶・食品トレイ・ペットボトル・たまごパックの回収ボックスを設置しリサイクルの推進を図ります。
- ◆ イオン幸せの黄色いレシートキャンペーン
毎月11日のイオン・デーに、お買物をされたお客さまが応援したい地域のボランティア団体等の投函ボックスへ黄色いレシートを投函していただくことにより、投函レシートの合計金額の1%に相当する物品をその団体へ寄贈するキャンペーンを実施します。

《店舗地図》



《交通アクセス》

地下鉄千日前線、御堂筋線、四ツ橋 難波駅より
JR線 難波駅より
近鉄線・阪神線 大阪難波駅より

OCATモール地下1階、南出入口を1階に出て左手すぐ（店舗の裏側に出ます）。

以上

株式会社光洋 人事総務本部 総務部 秘書・広報課

〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目12-23

TEL 06-6538-5050 FAX 06-6538-5010

