

2017年3月13日

株式会社光洋

## “楽しい“時”を創るお店、「KOHYO泉大津店オープン」

～南海本線駅隣接店舗として、マックスバリュ南海岸里店・KOHYO堺店に次ぎ3店舗目～

株式会社光洋は、2017年3月16日（木）、南海本線の泉大津駅に新たに誕生する商業施設「N. KLASS（エヌクラス）泉大津」に、KOHYO泉大津店をオープンいたしますのでご案内いたします。

同店は、泉大津市の新しいコミュニティスペースの核店舗として、地域のお客さまに便利で親しまれる店舗づくりに取り組んでまいります。



### 【店舗の概要】

店舗名	KOHYO泉大津店（いずみおおつてん）
住所	〒595-0025 大阪府泉大津市旭町 19-2
電話番号	0725-22-5040
開店日	2017年3月16日（木曜日）
営業時間	8：00～23：00（年中無休） ※オープン当日のみ9：00オープン
敷地面積	2,550㎡（約771坪）
直営売場面積	1,343㎡（約413.2坪）
駐車場・駐輪場	駐車場 225台（高架下 25台、市営 200台）、駐輪場 74台
店長	植田 貫大（うへだ たかひろ）
従業員数	129名（内、社員 16名 コミュニティ社員 113名）

## 【売場の特徴】

生鮮・デリカ売場では、KOHYOだからできる「美味しさ」と「鮮度」にこだわるとともに、多様化するお客さまの様々な食シーンに対応した売場づくりと品揃えを提案いたします。

加工・デイリー売場では、地域の特性を活かした商品をはじめ、体にやさしく健康に配慮した商品や駅を利用されるお客さまのコンビニエンス需要へも対応した品揃えを充実いたします。

### ●「あたらしい・おいしい」にこだわったお惣菜

お惣菜売場では、立地の特性から、夕刻以降のお客さま向けにも、出来立て商品の品揃えを充実させてまいります。

新たな取り組みとしては、煮豚や手羽元煮、どて煮など肉系のおつまみ惣菜や、お肉を使ったサラダシリーズなどを商品化いたしました。

その他にも、新しいコンセプトの創作寿司や巻き寿司、こだわり具材の「K's おにぎり」に続き、素材にこだわった、1食 600kcal 以下の「K's 弁当」を取り揃えております。

インスタペーカリーでは、玄米や米粉を混ぜた独自の生地で作り上げた「モチッ×ふわっ」食感とお米本来の甘みが楽しめる新しいテイストの商品をお届けいたします。



### ●「鮮度と品質」にこだわった生鮮食品

農産売場では、地元・近郊で収穫された旬の農産物はもちろん、季節感と鮮度感のある売場でお客さまをお迎えいたします。また、料理の用途に合わせた便利な「カット野菜」等、調理時間が短縮できる商品を品揃えいたします。

畜産売場では、当社自慢の良質な「鹿児島黒毛和牛」、専用飼料で育てた「茶美豚（チャーミートン）」をお手頃な価格でご提供します。また、イベリコ豚（スペイン産）やアングスビーフ（アメリカ産）も品揃えし、幅広いお客さまのニーズにお応えします。

鹿児島黒毛和牛を使用し自社工場にて焼き上げたローストビーフは自慢の逸品。茶美豚を加工した人気の焼き豚やハムに加え、お手軽商品として、鹿児島県産黒豚を使ったコロッケやミンチカツは、電子レンジで温めるだけでさらにおいしくお召し上がりいただけます。

水産売場では、毎日、大阪中央卸売市場から仕入れる朝買い商品はもちろん、泉南「尾崎漁港」をはじめとした近隣漁港より、獲れたてのお魚を定期的に直送いたします。鮮魚や塩干魚、店内で加工した鮮度の良い「お造り」やお魚惣菜「焼魚・煮魚」を取り揃え、お客さまの食卓に美味しい一品をご提案いたします。



● **地域の特性を活かした商品、小容量サイズ商品を豊富に取り揃え**

生鮮食品はもちろん、加工食品や日配食品でも、地域のお客さまに親しまれている商品、また、駅利用のお客さまの利便性に対応したコンビニエンス型商品、少人数世帯や高齢者ニーズに対応した小容量サイズの商品など豊富に取り揃えいたします。

● **サービス機能も充実**

当日宅配で気軽にお買物を楽しんでいただけるサービスや、各種公共料金のお支払い、泉大津市の指定ゴミ袋、粗大ごみ収集券も取り扱いいたします。

また、サービスカウンターで販売する淹れ立てコーヒーは、店内お買上げ商品と一緒にイトインコーナーでお召し上がりいただけます。是非、ご利用ください。

【店舗案内図】

◆ 近隣地図 ◆



南海本線・泉大津駅下車、改札出て1階正面

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

