

2019 年 6 月 24 日

株式会社光洋

～ お客さまの最適なお店を目指して ～

KOHYO阪急高槻店を大規模リニューアルオープンします

株式会社光洋は、2019 年 6 月 25 日（火）午前 9 時に「KOHYO 阪急高槻店」を、大規模リニューアルオープンしますので、ご案内申し上げます。

当店は、2006 年 6 月にオープンして以来、たくさんのお客さまにご支持をいただいてまいりました。この度、駅前立地店舗の新しいスタイルとして「お客さまにとって最適なお店」をコンセプトに売場を一新。

単身者から二世帯まで少人数世帯のお客さま、有職主婦のお客さまをメインターゲットに、簡便・即食売場の進化に加え、地域にお住まいのお客さまにとっても、新たな発見や楽しさ、美味しさを体感していただけるお店に生まれ変わります。

<リニューアルの特徴>**◆ 鮮度・おいしさ・簡便を迫及した、生鮮・デリカを品揃え**

- ・ デリカ売場では・・・水産部門・畜産部門で仕入れた厳選素材を加工し、「美味しさ」と「安全・安心」に加え、ひと味違うこだわり惣菜を「MEAT デリ」「FISH デリ」と銘打ち販売いたします。



「MEAT デリ」では、弊社加工センターで一次加工した畜肉原料を使用し「豚生姜焼き」など店内加工で出来立てを提供いたします。

「FISH デリ」では、お魚売場の厳選した素材を店内水産部門で一次加工し、デリカ部門で製造いたします。

また、日頃忙しい有職主婦や単身者をサポートする、少量サイズの惣菜やおつまみを一堂に集めた売場、出来立てのホットデリカや、曜日別にメニューを替え、飽きのこない手作りの「日替わり弁当」を品揃えいたします。



- ・ 農産売場では・・・「美味しさ」と「鮮度」にこだわった良質な素材を厳選。カット野菜やプラス 1 品で簡単に料理が出来る簡便野菜を拡充。また果物は、「カットフルーツ」をスイーツ感覚でお召し上がりいただく、タルト生地にフレッシュフルーツを使った多様なデザートをご提案いたします。



- ・ 水産売場では・・・鮮度の高い生原料を使用したこだわりの寿司と、新鮮なネタと刻みねぎ、海鮮丼のタレをつけ、ご家庭で手軽に楽しめる1人前の「海鮮漁師めし」を新たに発売いたします。
- ・ 畜産売場では・・・光洋自慢の薄切りローストビーフを中心に、ローストポークやよだれ鶏など、オードブルの品揃えを強化。また、焼くだけ、温めるだけのタレ漬け商品も拡充します。



◆ 健康・個食にこだわったデイリー・グロッサリー売場

- ・ 「健康」「こだわり」を切り口に、スーパーフードや青汁、特保商品、減塩、糖質を抑えた商品のコーナーを展開いたします。
- ・ 美味しく、健康を気づかった話題の「スナッキング」、さまざまな栄養素が取れるナッツやドライフルーツを集約し品揃え、ギルトフリー（罪悪感を感じずに召し上がれる、栄養や成分に配慮した食材）を好む世代需要にもお応えします。
- ・ 各地から集めたこだわりの「練り物」や個食タイプのこだわりプリンをご提供。お客さまの楽しく、美味しいくらしの食を応援いたします。

【KOHYO阪急高槻店概要】

店 舗 名	KOHYO阪急高槻店
住 所	〒569-0071 大阪府高槻市城北町2丁目1-18 ミング・阪急高槻1階
電話番号	072-670-0504
開店日時	2019年6月25日（火曜日） 午前9時
営業時間	24時間営業
売場面積	1,041㎡
駐車場・駐輪場	なし
店 長	植田 貴大（うへだ たかひろ）
従業員数	174名（内、社員21名 コミュニティ社員・アルバイト153名）

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

