



売場全体が見通せる圧倒的な開放感。

全面改装で一番店をさらに強く

(株)エコープみやざき Aコープさいと店

(株)エコープみやざき(本部:宮崎県宮崎市)は、お客様へのサービス強化と経営の安定化を目的に、JAと経済連が協同出資し平成14年に設立。現在、宮崎県内で36店舗を運営しているが、設備の老朽化対策とフロア排出抑制法への対応が急務として、一昨年前から既存店のテコ入れを本格化させている。

一番店として力を入れる「Aコープさいと店」は、約1カ月休業し大規模リニューアルに着手。着工前にはパナソニックの押上ショールームを訪問し、「VR(仮想現実)」によるリアルな売場空間を体感しながらレイアウトの確認を行った。平面図やパースといった従来の方法では、ショーケースの高さ感や空間の広がりや把握しづらかったが、VRを活用することで完成後のイメージがより明確になり、設計・施工の効率化につながったという。

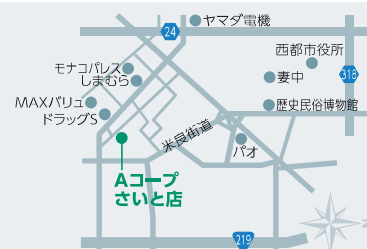
内装とレイアウトを一新したことで、「買い物しやすくなった」とお客様の評判は上々だ。青果売場は、奥の鮮魚まで見通せるよう什器を低く抑え、鮮魚と精肉は、以前の袋小路の売場をやめて主通路上にショーケースを配置。壁面はオープンキッチンにして、お客様と会話ができるよう背の低い平型ケースを採用している。

商品面では地産地消への取り組みを強化した。青果では、「生産者直売所」売場を広く確保し、西都市の農家から仕入れた青果物を常時品揃えする。牛肉は、宮崎県産のみを取り扱い、特に地元ブランド「西都牛」に限定し生産者を後押しする。鮮魚は、地元および九州の港と連携した産直の丸魚を取り揃え、圧倒的な鮮度を武器に競合との差別化を図っている。高齢者の多い地域柄、即食アイテムの割合を以前よりも高めたという。生鮮のデリカ化にも取り組み、カットフルーツや寿司を店内加工にして品質向上を目指す。惣菜・ベーカリーは作業室の配置を大きく見直し、臨場感が伝わるようオープンキッチンを各所に設置。関連売場も隣接させ、クロスMDによる買い上げ点数アップにつなげたい考えだ。

Aコープさいと店



所在地/宮崎県西都市大字右松2111
 電話番号/0983-43-5172
 開店日/2017年10月11日
 営業時間/10:00~21:00 休業日/1月1日
 売場面積/395坪(衣料品含め全体で575坪)
 駐車場/205台
 従業員数/約100名





売場全体が見通せる圧倒的な開放感。

全面改装で一番店をさらに強く

(株)エコープみやざき Aコープさいと店

(株)エコープみやざき(本部:宮崎県宮崎市)は、お客様へのサービス強化と経営の安定化を目的に、JAと経済連が協同出資し平成14年に設立。現在、宮崎県内で36店舗を運営しているが、設備の老朽化対策とフロア排出抑制法への対応が急務として、一昨年前から既存店のテコ入れを本格化させている。

一番店として力を入れる「Aコープさいと店」は、約1カ月休業し大規模リニューアルに着手。着工前にはパナソニックの押上ショールームを訪問し、「VR(仮想現実)」によるリアルな売場空間を体感しながらレイアウトの確認を行った。平面図やパースといった従来の方法では、ショーケースの高さ感や空間の広がり把握しづらかったが、VRを活用することで完成後のイメージがより明確になり、設計・施工の効率化につながったという。

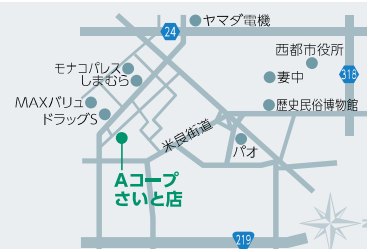
内装とレイアウトを一新したことで、「買い物しやすくなった」とお客様の評判は上々だ。青果売場は、奥の鮮魚まで見通せるよう什器を低く抑え、鮮魚と精肉は、以前の袋小路の売場をやめて主通路にショーケースを配置。壁面はオープンキッチンにして、お客様と会話ができるよう背の低い平型ケースを採用している。

商品面では地産地消への取り組みを強化した。青果では、「生産者直売所」売場を広く確保し、西都市の農家から仕入れた青果物を常時品揃えする。牛肉は、宮崎県産のみを取り扱い、特に地元ブランド「西都牛」に限定し生産者を後押しする。鮮魚は、地元および九州の港と連携した産直の丸魚を取り揃え、圧倒的な鮮度を武器に競合との差別化を図っている。高齢者の多い地域柄、即食アイテムの割合を以前よりも高めたという。生鮮のデリカ化にも取り組み、カットフルーツや寿司を店内加工にして品質向上を目指す。惣菜・ベーカリーは作業室の配置を大きく見直し、臨場感が伝わるようオープンキッチンを各所に設置。関連売場も隣接させ、クロスMDによる買い上げ点数アップにつなげたい考えだ。

Aコープさいと店



所在地/宮崎県西都市大字右松2111
 電話番号/0983-43-5172
 開店日/2017年10月11日
 営業時間/10:00~21:00 休業日/1月1日
 売場面積/395坪(衣料品含め全体で575坪)
 駐車場/205台
 従業員数/約100名



■ 鮮魚売場

鮮魚、精肉が並ぶ第2種通路は、天井高4.5mを活かした開放的な空間。→

店内加工の握り寿司。ケース外装を木目のシート張りにして存在感を出した。↓



丸魚の陳列に合わせて平形ケースを特注。
庫内SUS仕様、左半分はミストを出して冷却する。←

手洗い場を設置。↓



マグネット効果抜群のラウンド平型ケース。
仕切りがないのでダイナミックな商品展開が可能。←

反対側ではバラエティに富んだ商品展開。いっぺんに見渡せて訴求力も抜群。→



■ 鮮魚売場

鮮魚、精肉が並ぶ第2種通路は、天井高4.5mを活かした開放的な空間。→

店内加工の握り寿司。ケース外装を木目のシート張りにして存在感を出した。↓



丸魚の陳列に合わせて平形ケースを特注。
庫内SUS仕様、左半分はミストを出して冷却する。←

手洗い場を設置。↓



マグネット効果抜群のラウンド平型ケース。
仕切りがないのでダイナミックな商品展開が可能。←

反対側ではバラエティに富んだ商品展開。いっぺんに見渡せて訴求力も抜群。→



■惣菜売場

第3主通路の角を斜めにして奥の売場に誘導。ショーケースや陳列什器は、商品特性に合わせて選定している。↓



揚げ物パイキングは、衛生面に配慮して扉付き什器を使用。↓



イートインコーナー・キッズコーナーを広げた。↓



オープンキッチン前では作りたて弁当を展開。鮮魚、精肉と同様に、作業室内の壁を装飾することで、売場と一体化させている。↑

インスタアベーカーリーのアイテムを増やした。↓



■洋日配売場

ケース周りの回遊性を高めるラウンドケース。惣菜売場に隣接させ衝動買いを誘う。↓



■冷凍食品・アイスクリーム売場

冷凍デュアルケースを背中合わせに設置。裏側は冷凍食品売場。↓





■酒・飲料売場

焼酎の産地である宮崎はお酒の需要が高い。広域からの集客を図るため、地域一の品揃えを目指す。カートでのまとめ買いに対応し通路を広く確保。ラウンド型の Gondola 仕器を斜めに設置して回遊性を高めている。↑→

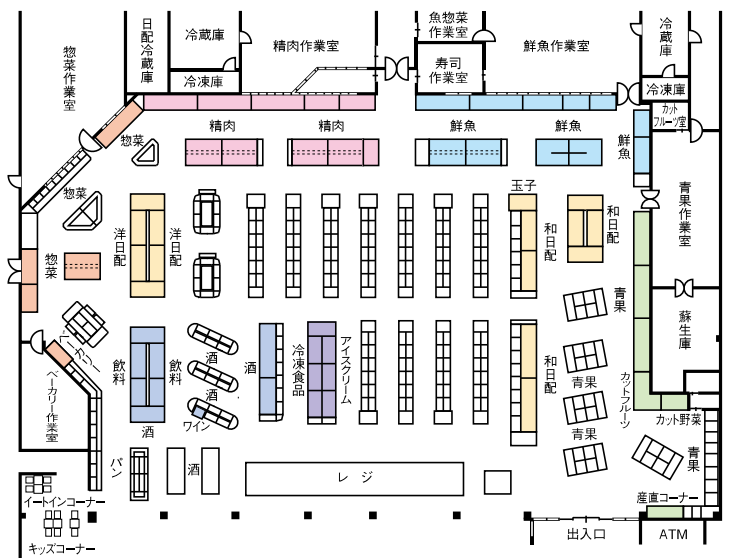
たっぷり陳列できる高さ1700mm・ハンドルレール340mm。惣菜売場の近くに配置し、ついで買いを促している。↓→



担 当

共立冷熱(株) 工事業部 営業課長 鈴木 清久氏
パナソニック産機システムズ(株) 九州支店 宮崎営業所 所長 原 義隆

地域の特色を活かしたお店づくりを進められているエコープみやざき様におきまして、今回受注いただいた「さいと店」では、改装計画に先立ち本部の幹部およびスタッフの方々、販売店の共立冷熱様に、弊社ショールームにお越しいただきました。VRで再現したほぼ完成形の店舗内をウォークスルーでご体感していただき、微力ながらイメージを固められるお手伝いができたことを嬉しく感じております。今後も進化を続けられるエコープみやざき様のベストパートナーとしてお役に立てるよう、共立冷熱様と力を合わせて取り組んでまいります。



納入機器

- スーパーショーケース「EVシリーズ」
- 青果 CPW-EV064BK, EV084BK, EVL084BK, EV024BK×3
- 鮮魚 CSM-EV026SM16×2, EV096SM16, EV098SM16, FPW-EV065BK, 085BK, 特注ケース×2, TVQ-EV1887LMBS(T)×2, EVU1887MBS(T)×2
- 精肉 CSM-EV086M16×2, EV026M16×2, FPW-EV025BK, TVQ-EVC18LMBS, TVQ-EV1887LMBS(T)×4
- 和日配 CPS-EV5084BK×2, EVL5084BK×2, EV8024BK×2, EV8094BK×2
- 洋日配 CPS-EV8083BK×4, EVU803BK×2, CRO-EV806NC(T)(玉子)
- 惣菜 CPS-EV3025BK, EV3085BK, EV3065BK, TEM-EV1887MBS
- 酒・飲料 CPS-EV8023BK, EV8063BK×2, EV8083BK×4, EVU803BK
- 冷食アイス CZR-EV8967EDBK×7
- その他ショーケース ■サンドイッチ CPS-EX2885UF(T) ■ワインセラー ST-407FGII(WB)(フォルスター製) ■青果 CPS-EX5885UF(T)