

「そうてつローゼンたいら店」 7月 13 日(水) リニューアルオープン

相鉄ローゼン株式会社

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曽我清隆）は、2022 年 7 月 13 日（水）午前 9 時、「そうてつローゼンたいら店」をリニューアルオープンします。1995 年にオープンして以来、初めての大改装です。

今回の改装では、当社が強化している惣菜コーナーを青果コーナーのある正面入口に移設・拡大し、鮮度感と利便性を融合した売場へと改装いたします。店内インスタペカリー「葉山ボンジュール」は工房化し、焼き上げたパンは惣菜コーナーで展開いたします。冷凍食品コーナーは、リーチインケース（開閉扉のある冷蔵・冷凍用クローズ型ショーケース）に変更したことで容積率が上がり、従来の品揃えから 2 倍にアップし、新商品を導入することにより、当社で最大級の 442 品目数になります。また、小田原や三崎の漁港で水揚げされた魚を、その場でさばき冷凍することで鮮度を保ったままの魚を当社で初めて販売いたします。



惣菜・ペカリーを青果コーナー側のメイン入口側に配置し、鮮度感と高揚感のあるレイアウトへ

【たいら店における新しい取り組みの概要】

同店では、特に惣菜、ベーカリー、冷凍食品売場の品揃えを強化します。

◆惣菜の強化

店内手づくりのおにぎりを新規に導入。お米は山形県産つや姫を店内で炊き上げ、具材は紀州南高梅やかねふくの明太子、天むす、店内で焼いた紅鮭等を使用。中だけでなく外からも具材が見えるように握っており、分かりやすい見た目に。全 9 種類。そのほか、ローゼンセレクションのバーガー類が入ったセットプレートや大豆ミート使用のハンバーガー、他店で導入し、好評を得ている店内焼き上げピザを展開。

※写真はイメージです



手づくりおにぎり

◆冷凍食品の強化

店内中央にあった冷凍食品コーナーを壁面に移設、リーチインケースに変更し、冷凍食品の品揃えを 2 倍にアップし、当社で最大級の約 442 種類と豊富になります。新規導入商品として、おうちでシェフの味が味わえる「ロイヤルデリ」や、栄養バランスのとれた低糖質おかずをお手軽にとれる「三ツ星ファーム」を導入。惣菜コーナーに設置したリーチインケースで、即食コーナーとして展開。

ロイヤルデリ



盛り付け例です。

※盛り付け例

「黒毛和牛と黒豚のハンバーグ
洋食ドミグラスソース」

三ツ星ファーム



※盛り付け例

「タンドリー風スパイスチキン」

また、鮮魚・精肉の素材を集めた冷凍コーナーでは、小田原や三崎の漁港で水揚げされたアジやイワシ、金目鯛、太刀魚等の地場魚をその漁港で開きや三枚おろし、刺身用サクにさばいて冷凍することで鮮度を保ったまま販売。これは当社初めての取り組みです。また、大戸屋の灰干しや煮魚シリーズ、肥育からこだわった平田牧場の冷凍総菜を新規に取り扱い開始。

大戸屋



※盛り付け例

平田牧場



※イメージ画像

「特製生餃子」

【以下の人気商品も引き続き取り扱いいたします】

ローゼン
がんばる農家
応援団



◀ローゼンがんばる農家応援団

バイヤーが実際に産地に通い、現地で試食し、
自信を持ってお客様におすすめできる野菜・果物です。

◀このマークが目印です

▶ROSEN SELECTION

(ローゼンセレクション)

お客様に「新たな美味しさを伝えたい」そんな思いから厳選したこだわりの逸品です。
即食商品の中で、各部門のバイヤーが、特に自信をもって厳選した自慢の商品です。



▲このマークが目印です

【店舗概要】

店 名	そうてつローゼンたいら店
所 在 地	川崎市宮前区平 2-4-38
	JR 南武線「武蔵溝ノ口駅」、東急田園都市線「溝の口駅」下車 川崎市営バス「溝の口駅南口」乗車（約 15 分） バス停「平」下車徒歩 約 2 分
	TEL 044-853-6311
リニューアルオープン	2022 年 7 月 13 日（水） 午前 9 : 00 ※7 月 6 日（水）～12 日（火）まで改装休業
営業時間	6 : 00～25 : 00
売場面積	638.4 坪
販売商品	食料品、家庭用品、その他
店 長	月橋 秀樹（つきはし ひでき）

たいら店
店内案内図（予定）



都合により売場のレイアウトが変更になる場合がございます。

以上