

西友、千歳烏山店と高田馬場店の2店舗をオープン

商圏特性のニーズに応じた売場と気持ちのよい空間で“良いものを安く”提供いたします

株式会社西友（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：大久保恒夫、以下「西友」）は、1月18日（木）に「西友千歳烏山店（東京都世田谷区）」を、1月25日（木）に「西友高田馬場店（東京都新宿区）」をオープンいたします。



千歳烏山店



高田馬場店

西友千歳烏山店、西友高田馬場店は、長年地域のお客さまにご愛顧いただいておりますが、2022年1月（千歳烏山店）、2021年11月（高田馬場店）に閉店いたしました。

この度、「単身世帯」「20代～30代」が多いという地域特性を踏まえ、時短でお買い物ができるよう意識した品揃え、レイアウトにいたしました。

店舗1階には惣菜や飲料、冷凍食品などすぐに召し上がれる商品を中心に、2階は生鮮品や調味料、日用品などを中心に品揃えし、毎日の暮らしのニーズに対応いたします。また、お客さまにスムーズにお会計いただけるよう、セルフレジの「スグレジ」もご用意しております。

両店舗ともに最寄り駅から徒歩4分以内の好立地で、「単身世帯」「20代～30代」が多く、今後人口の増加が見込まれるエリアです。店内は、快適で心地よいお買い物空間を提供できるよう、内装は木目調の壁面を使用し、温かみや自然を感じられる柔らかな色合いを基調に仕上げています。

また、建物正面はガラス張りで、店内に自然光が取り込まれ、開放感があり気持ちよくお買い物いただけます。

両店舗では商圏特性を踏まえ、簡便性や利便性を重視した売場作りをするとともに、バイヤーが旬に合わせて味にこだわりを持って選び抜いたおいしい「食の幸」シリーズや、出来立て惣菜など付加価値の高い商品、プライベートブランド「みなさまのお墨付き」など“良いものが安い”と感じていただける品揃えでお客さまをお迎えいたします。

西友は、「西友が身近にある幸せ」の実現を使命とし、お客さまの多様なご要望やニーズにお応えできる、価値と品質を重視した商品の調達、開発とサービス提供を強化し、食品スーパーで業界ナンバーワンを目指します。今回、西友千歳烏山店と西友高田馬場店のオープンを以て、西友/サニー全体で324店舗となります。

【品揃えの特徴】

生鮮

2023年4月に本格開始した「食の幸」シリーズに注力しております。

「食の幸」とは、バイヤーが、味（美味しさ）にこだわって、選定し、仕入れた生鮮食品で、生産者、産地、品種、銘柄、生産/肥育/製造方法などをもとに選定しております。

こだわりの味と品質をお求めやすい価格で提供し、「この商品が美味しいから、西友/サニーのお店に行こう」と、お客さまに思っただけのような価値ある品揃えを目指しています。

青果

青果の「食の幸」ブランドは、産地指定・生産者指定・品種指定・生育方法にこだわり味が良い旬の商品を選定しております。お客さまに美味しい旬食材を味わっていききたいという思いから、時期に合わせて商品を入れ替えてまいります。

この時期の旬はいちごとさつまいもです。いちごは酸味が少なく甘さが際立つ品種の「とちあいか」を栃木県の西友指定生産者からお届け。さつまいもは収穫後に低温貯蔵して甘味を引き出し、なめらかな舌触りの「紅天使」がおすすめで、焼き芋や蒸し芋調理にぴったりです。

また簡便商材として、国産原料にこだわった「下ゆで野菜シリーズ」（筑前煮具材水煮・豚汁具材水煮・カレーシチュー具材水煮）を品揃えし、時短調理ニーズにお応えします。

畜産

畜産の「食の幸」ブランドは、西友指定の一貫した品質管理がされた産地・工場生産・製造された原料であることを基準に選定しております。イチオシ商品は「豪州産味わい葡萄牛」と「鹿児島産さつま豊味豚」です。葡萄牛は肉味に定評のあるアンガス種に限定し、飼料にぶどうの絞り粕を配合することで、味わい深く柔らかな肉質が特徴です。豊味豚は肉の繊維が細かく脂がさっぱりとした口当たりが特徴の品種（バークシャー種）を掛け合わせ、豚の健康と美味しさを追求し、与える飼料にもこだわって育てました。

また、手間抜き時短アイテムとして、フライパンで焼くだけでメインの一品になる、衣つきの「チキンカツレット」「ポークカツレット」もご用意しております。

水産

水産の「食の幸」ブランドは、生産者がわかり、品質に関してバイヤーが自信をもって販売出来る商品を選定しております。この時期は、ノルウェーの海で育ったサーモントラウトを使用した「スモークサーモン」がおすすめです。厚みを持たせ大きめにスライスしていますので食べ応え抜群です。

また、近年の冷凍食品の需要の高まりにお応えし、ムール貝などの箱型冷凍商品を品揃えいたします。お店のようなおしゃれな料理が簡単に作れ、おすすめです。

簡便商材の「魚惣菜」や「骨取り魚」、単身者向けに刺身少量盛り合わせの品揃えもいたしました。

惣菜

惣菜でも、産地指定・生産者指定・品種指定・生育方法のこだわりがある原材料を、西友独自の味付け・製造方法などで開発した「食の幸」ブランドを展開しております。「旨だれ仕込みの鶏もも唐揚」は自社ブレンドの抽出だし、種子島産のさとうきびを原料にした粗糖を使用したオリジナル醤油、こだわり調味料赤酒など原料と製法にこだわった極みの一品です。「野菜の旨味が深いポテトサラダ」は北海道産男爵芋を使用し、自社の惣菜製造工場じゃがいもを蒸すところからこだわった、西友オリジナルのポテトサラダです。

グロサリー

冷凍食品

全国の美味しい地方名産商品を手軽にご賞味いただけるよう、地方名産グルメを売場展開いたします。北海道産豚ロース肉を使用し、甘いタレがご飯によく合い食欲をそそる「豚丼」や、ジューシーな味わいが特徴で数々の No.1 を獲得してきた「浜松餃子」、本場長崎の味をお鍋一つで簡単に調理でき、10 種類のたっぷり具材とサクサク香ばしい揚げ麺の「長崎ちゃんぽん」などを揃えました。

加工食品

商圏特性のニーズを踏まえ、レンジ調理の簡便食やインスタント麺などを強化しております。また、「農家さんが食べている、本当においしいお米」と言われる味（美味しさ）にバイヤーが惚れこみ、栽培方法・安全管理にもこだわって仕入れた、市場流通量が少ない希少品種「食の幸 宮城県産ササニシキ（JA いしのまき）」を、都内のお客さまにもぜひご賞味いただきたいという思いから展開いたします。

菓子

チョコレート売場では、1924 年から続くトルコ最古のチョコレートブランド Elit（エリット）社から直輸入したチョコレートなど、各国から選りすぐりの輸入商品を豊富に品揃えしています。

酒

飲みやすさ・価格の安さが人気のチューハイ類を充実させました。どんな食事にも合いカロリーも気にならない、人気の無糖チューハイも豊富に取り揃えております。

プライベートブランド「みなさまのお墨付き」

「みなさまのお墨付き」は消費者テストで 80%以上の評価を獲得したものだけを商品化するというユニークなブランドです。「良いのに、安い」をめざすブランドとして 2012 年のデビュー以来、定番品の品揃えに始まり、現在はこだわりや付加価値を高めた商品開発に取り組んでおります。最近では、プラントベースビスケットや、各地域ならではの原材料を使い、まるで旅をするように魅力的な名産品をご賞味いただきたいという想いをこめた「Go Local」シリーズのお菓子を発売しました。

また、簡便ニーズにお応えする冷凍食品の開発を強化しており、直近では冷凍野菜シリーズから「きざみたまねぎ」「ささがきごぼう」を発売、今後は、冷凍中華料理などのラインナップを拡充してまいります。2023 年 12 月時点で約 1000 品目を販売しています。

【楽天ポイントプログラム】

オープンを記念して、両店舗とも期間限定で楽天ポイントの増量キャンペーンを実施いたします。

千歳烏山店

期間：1月18日(木)～28日(日)

内容：楽天ポイントカードを提示(1倍)+楽天カードか楽天ペイ決済(2倍)

+増量キャンペーン(4倍)=**最大7倍**

楽天ポイントカードを提示(1倍)+楽天Edy決済(1倍)+増量キャンペーン(4倍)

=**最大6倍**

1月20日(土)と27日(土)は倍率アップ! (※)

楽天西友アプリ提示(10倍)+楽天カードか楽天ペイ決済(4倍)=**最大14倍**

(※) 同店にて1回のお会計で2,500円以上(税抜き)のお買い物が対象

高田馬場店

期間：1月25日(木)～2月4日(日)

内容：楽天ポイントカードを提示(1倍)+楽天カードか楽天ペイ決済(2倍)

+増量キャンペーン(4倍)=**最大7倍**

楽天ポイントカードを提示(1倍)+楽天Edy決済(1倍)+増量キャンペーン(4倍)

=**最大6倍**

1月27日(土)と2月3日(土)は倍率アップ! (※)

楽天西友アプリ提示(10倍)+楽天カードか楽天ペイ決済(4倍)=**最大14倍**

(※) 同店にて1回のお会計で2,500円以上(税抜き)のお買い物が対象

【店舗概要】

千歳烏山店

住所：東京都世田谷区南烏山 6-4-22

売場面積：880㎡

駐輪台数：79台

営業時間：24時間営業

アクセス：京王線千歳烏山駅から徒歩約3分



高田馬場店

住所：東京都新宿区高田馬場 3-3-8

売場面積：880㎡

駐輪台数：26台

営業時間：24時間営業

アクセス：山手線高田馬場駅から徒歩4分

