

2018年10月12日

デイリーカーナートイズミヤ桂坂店改装オープンについて

イズミヤ株式会社（本社：大阪市西成区、社長：四條晴也、以下イズミヤ）は10月26日（金）に、「デイリーカーナートイズミヤ桂坂店」（京都府京都市）を改装オープンいたします。「毎日の食卓に『潤い（プチ贅沢）』を提供する」を店舗コンセプトに掲げ、品質・鮮度の追求と心地よい買い物空間のご提供で毎日の生活に欠かせないお店を目指してまいります。

今回の改装では地域のお客様のご要望にお応えしたこだわり商品の品揃えも拡充いたします。また旬の商品や話題商品をいち早く展開いたします。

《店舗概要》

- 店舗名： デイリーカーナートイズミヤ桂坂店
所在地： 〒610-1102 京都市西京区御陵大枝山町5丁目27-5
売場面積： 2,562㎡（直営1,905㎡、テナント657㎡）
駐車台数： 165台
駐輪台数： 150台
電話： 075-333-8660
営業時間： 9時30分～21時
店長： 本山 秀和（もとやま ひでかず）
従業員数： 社員11名 パートナー社員・アルバイト37名（8時間換算）



《売場の特徴》

■生鮮

生産者の顔が見える農産物コーナー「さんさん市場」では、京野菜の“ほんまもん”の魅力、美味しさを伝える「京野菜かね正」、環境に配慮した農法による生産販売をおこなっている地元大原野の生産者「オーガニックNICO」の野菜を導入します。トマト、リーフ類などサラダ素材の品揃えを充実させカットサラダを含めた「サラダアイランド」のほか、すぐに使える冷凍野菜や冷凍果物の品揃えも拡充しました。畜産売場では牛肉を中心とした鮮度・品質・品揃えにこだわったお肉を展開。希少部位をはじめとしたバリエーション豊かな商品を品揃えしました。鮮魚売場では、お客様のニーズに合わせて午前中は丸魚・切り身を中心に新鮮なお魚を提供し、午後からは切り身・造り・焼き魚を中心に提供します。150kgを超える脂のりもよく「まぐろ」本来の旨みが味わえるこだわりの「本まぐろ」を展開し、京都市場から毎朝仕入れる新鮮な鮮魚も販売いたします。

■惣菜

惣菜売場では、店内手作りの鮮度感あふれるサラダをご用意いたします。また夕方限定で、当日入荷した鮮魚で作ったお魚の惣菜も販売します。

■一般食品・日配

一般食品売場では、「半兵衛麩」や「ちきりやのお茶」、伏見地酒など、地元京都の商品も数多く品揃えいたします。また、簡単に調理していただける「簡便・即食商材」の品揃えを拡大いたしました。日配売場では「志津屋」「進々堂」「打田漬物」「富美家」など地元ブランド商品を各種取り揃えました。さらにナチュラルチーズ・生ハムなどをワイン売場に併設して拡充し、販売いたします。

■サービス・設備

『クッキングサポート』では、毎日のメニュー提案・実演をいたします。旬、話題、新商品などのご紹介・ご試食などを通して、お客様とのコミュニケーションをおこなっていきます。

イートインコーナーは座席もリニューアルし、ゆったりくつろげる空間になりました。お子様の遊び場も増設し、店内でお買い上げいただいた商品のご飲食や、お買いものの合間のちょっとした休憩所としてお気軽にご利用いただけます。

以上

イズミヤ株式会社 人事総務部 広報担当

〒557-0015 大阪市西成区花園南1-4-4

TEL 06-6657-3310 FAX 06-6657-3398

ホームページ <http://www.izumiya.co.jp/>