

2016年11月15日

## イズミヤ古市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11月18日（金）に、「イズミヤ古市店」（大阪府羽曳野市）を改装オープンいたします。「ワンストップで普段の暮らしを満たす地域一番店」を目指し、地域に根ざした品揃えとサービスでお客様から信頼され、必要とされる店づくりをしてまいります。

食品においてはこれまでの改装店舗と同様に、生鮮およびデリ・ベイクを強化してまいります。鮮度の高い生鮮品の品揃えを充実させるとともに、惣菜売場では、オープンキッチンを導入し、出来立てのお惣菜を提供いたします。ベーカリー売場では人気の焼きたてパン「阪急ベーカリー香房」を新たに導入、スイーツやベイク DERI も充実させてまいります。また、店内でお買い上げいただいた商品をお召し上がりいただいたり、ゆっくりおくつろぎいただけるイートインスペースを新たに設けます。

その他新規テナントとして3階に100円ショップ「Seria」を導入、また書籍売場を拡大し取り扱い書籍をさらに充実させます。

施設面においては、お客様のご要望にお応えして2階にトイレを増設いたしました。

### 《売場の特徴》

#### ■ 生鮮

農産売場では生産者の顔が見える野菜・地場野菜を拡充した「さんさん市場」を展開します。また、「サラダアイランド」ではトマト・洋菜・ハーブなど地域一番の品揃えに拡大します。

鮮魚売場では、「魚屋の寿司、造り、焼き魚」を商品リニューアルし、おいしさの追求をいたします。また、「まぐろコーナー」を新設し、みなみまぐろなどの品揃えを増やします。さらに東部市場で仕入れた新鮮な魚を展開します。

畜産売場では「岩手合鴨」「アグー豚」「のぎき牛」などを新たに取り扱いいたします。また冷凍商材としてホルモン・ラムやお肉屋さんのコロケ、ハンバーグなどを品揃えします。

#### ■ 一般食品・日配

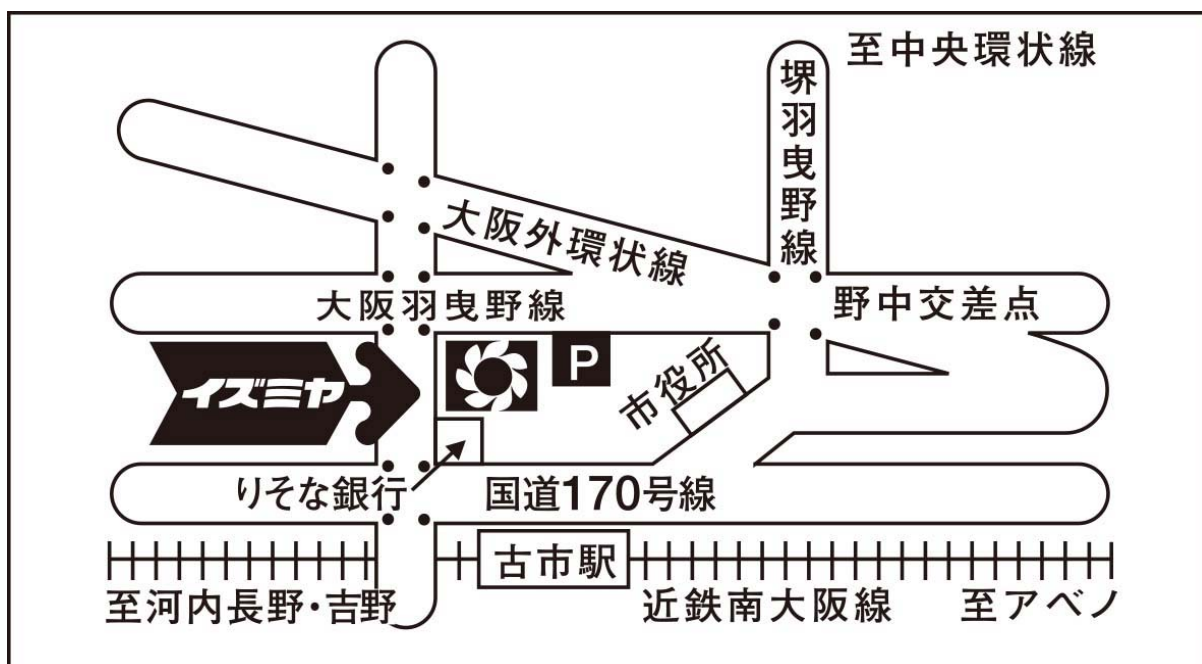
お酒売場では、ワインやビール、チューハイの品揃えを充実させるとともに、おつまみやチーズの売場を隣接させ、お客様が買いまわりやすい売場にいたしました。

#### ■ 惣菜・ベーカリー

惣菜売場では、品質と味にこだわったお惣菜を品揃えいたします。オープンキッチンを活用したグリルメニューの展開や店内焼きたての出し巻き玉子を新規導入いたします。ベーカリー売場では、焼き立ての菓子パン・惣菜パンを提供する「阪急ベーカリー香房」を導入。100円均一（本体価格）の商品を中心に選べる楽しさを提供いたします。またカットピザ、バーガーに加え、エッグタルトをメインにパイシューやフレンチロックなどスイーツの品揃えも拡大しました。イートインスペースを併設し、食のシーンを活用した商品の提案をいたします。

《店舗概要》

店舗名 : イズミヤ古市店  
所在地 : 〒583-0855 羽曳野市翠鳥園 395 番 1 号  
売場面積 : 直営 7565 m<sup>2</sup> (店舗 7103 m<sup>2</sup>、テナント 462 m<sup>2</sup>)  
駐車台数 : 344 台  
駐輪台数 : 330 台  
電話 : 072-958-2911  
営業時間 : 【2階(食) 9:30~20:50 【1階(住)・3~4階】 9:30~20:00  
※11月18日(金)より開店時間が一部変更になります。  
【専門店】 10:00~20:00 (日曜は9:30開店)  
店長 : 中野 徳三 (なかの とくぞう)



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/>