

「成城石井南町田グランベリーパーク店」 ～地元CK活かし、量り売りや限定商品～



成城石井は11月13日(水)、東京都町田市に同日開業の商業施設「グランベリーパーク」の「ギャザリングマーケット」内に「成城石井南町田グランベリーパーク店」をオープンした。

南町田には操業開始以来20年以上、同社の職人たちが開発した自家製惣菜・デザート・パン・食肉加工品を製造するセントラルキッチン(CK)がある。

今回、CKが同店の近くにあることから、「FRESH(新鮮)」「BARGAIN(掘り出し物)」「LIMITED(限定)」をキーワードに“南町田プレミアム”な限定商品を提案する。CKからその日にできた自家製惣菜の量り売りや、CKから直送する限定のパン、製造過程でどうしても出てしまう不揃い品、店内厨房を活用した商品など、同店でしか出会えない商品を割安で提供する。



【FRESH】(新鮮)

対面販売コーナーを設置し、成城石井人気No.1食パン「パン職人のこだわり湯種食パン」やCK直送の当日出来たて惣菜を量り売りする。



『成城石井自家製四川山椒ピリ辛麻婆豆腐』



◀食パンは他の店舗では買えない1.5斤の大きさで届く。CK直送で、スライスの手間や輸送コストがかからず、その分割安。

▲量り売り惣菜もパック詰めコストを削減することで、100g129円のお値打ち価格で提供。ピリ辛麻婆豆腐は、年間で約45万パック売れる人気アイテム。

「成城石井自家製パン職人の
こだわり湯種食パン」



【BARGAIN】(掘り出し物)

CKで製造する過程でどうしても出てしまう、不揃いのポークウィナーやベーコンミンチなどの食肉加工品や、カラメルが不揃いなプリン、発酵が進み大きくなりすぎたパンなどを提供する。味には変わりはないものの正規品として売ることができないため、社内で販売したり、可能なものは原材料として再利用していたものを、同店限定のお値打ち価格で不定期にて販売。



「成城石井自家製
不揃い焼きプリン」

◀成城石井のデザートで常にランキング上位に入る人気商品。味はそのままだが、製造の過程でカラメルが浮いてしまったり、表面にシワのできてしまったりした商品を提供。



◀成城石井一番人気の「ポークウィナー」。天然羊腸を使用し作っているからこそ出てしまう不揃いな形や、スモークによる色のムラなど不揃い品を特別価格で提供。

「成城石井自家製不揃い
ポークウィナー 1kg」



「成城石井自家製不揃い
パンセット 9～10個」

◀発酵が進みすぎて大きくなってしまったり、少しだけ焼き過ぎてしまったりと、セントラルキッチン基準には満たないものを販売。※個数はその日のパンの内容によって前後する。



【LIMITED】(限定)

成城石井の菓子の中でも大人気のチョコレートやキャンディの大袋を同店限定の割安価格で販売。またCKの職人たちが考案したフランス産クーベルチュールチョコレートを活用したフォンダンショコラやホットチョコレート、店内の厨房で仕上げた大人気の生プレミアムチーズケーキをアレンジしたデザートなど、同店でしか購入できないオリジナルデザートなども販売する。



◀「成城石井自家製パン職人のこだわり湯種食パンラスク」。成城石井の食パン No.1 人気の「湯種食パン」の耳を使用。バターや三河みりん、グラニュー糖を使用し、素材の味を活かしシンプルに焼き上げた。



「自家製ソフトクリームの
ハイカカオ
フォンダンショコラ」

◀店舗概要▶

店名：成城石井 南町田グランベリーパーク店
住所：東京都町田市鶴間 341 キヤザリングマーケット内
開店日：2019年11月13日

規模：売場面積 45坪
営業時間：月～木 10:00～20:00
金～日祝日 10:00～21:00