

～耐震工事期間中、大変ご迷惑をおかけいたしました～

池袋本店は「安心・安全」と「利便性」をさらに向上

耐震工事が完了し、地下1階に新エントランス誕生！

～耐震工事完了で、西武池袋本店は、“安心・安全な”お買物空間を提供。

毎日お使いいただける新しい「デパ地下」が、“便利に、さらに楽しく”なりました～

西武池袋本店では、全館改装の総合完成にむけ、お客様の安心で安全なお買いもの実現を目指し、これまで耐震工事に取り組んでまいりましたが、いよいよ、本年5月、耐震工事が完了いたします。今後、長年にわたって、私共とお付き合いをいただけるお客さまへの「安心・安全」こそサービスの基本と最優先に考え、通常の構造改善では中々着手できない耐震工事等のインフラ整備に取り組んだ結果、今まで以上に「安心・安全」な環境で快適にお買いものをお楽しみいただける空間が実現いたします。加えて、地下1階に池袋駅構内コンコースから地下食品館に直結した新エントランスを設置。地階の食品フロアへの容易なアクセスが実現し、毎日お使いいただける“デパ地下”として、ご来店されるお客様のさらなる「利便性」の向上を目指します。

■地下1階 新エントランスを彩る話題ショップとして「ねんりん家」登場！

お客様に日々ご利用いただけるデパ地下を目指して取り組んできた地階の食品ゾーンは、5月27日(木)に酒・生鮮売場Ⅱ期、6月8日(木)に菓子売場と段階的に完成、6月24日(木)の惣菜Ⅲ期、菓子売場の改装終了をもって、グランドオープンいたします。とりわけ、地階食品ゾーンの玄関口となる地下1階の新エントランスゾーンには、現在、行列のできるバームクーヘンの専門店「ねんりん家」が新登場。その他にも和菓子の伝統に基づいたハイカラな鎌倉菓子の「鎌倉五郎」、和の美意識に縁取られた新しい西洋和菓子「銀のぶどう」など話題の名店がオープンします。

- ⇒・【話題ショップ】: ①バームクーヘンブームの元祖・行列の絶えない人気店「ねんりん家」
②文学とお花のコト鎌倉に本店をかまえる鎌倉菓子の店「鎌倉五郎」
③自由な発想から誕生したオリジナリティあふれる創作西洋和菓子「銀のぶどう」

■地下3階「惣菜集中厨房(約 1,700 m²)」完成により、全く新しい惣菜売場誕生！

ところで、今回の地階食品ゾーンの改装は、単に表層的な改装ではなく、池袋という巨大ターミナルに位置する百貨店の食品売場として何が必要とされているのか、課題を抽出し、仮説を立て、検証を繰り返し、全社一丸となって考え抜きました。そして、従来までのような話題の人気ショップや店舗を導入し、運営等はすべてお取引先まかせにする場所貸し展開ではなく、自らで施設面を中心とした基盤整備をはかり、自らの手で運営していく体制を実現いたしました。

そのひとつの事例が、弊社が自らの手で設けた日本最大規模の地下3階の「惣菜集中厨房」です。この完成により、これまで惣菜フロアにあった加工室(厨房)が殆ど地下3階に集約され、地下1階食品館惣菜フロアの視認性が飛躍的に向上されるとともに、「いつでも、出来立て」を基本に、話題性あるエキサイティングな売場づくりが実現し、お客様にとって、見やすく、買いやすく、楽しい惣菜ゾーンが完成いたしました。

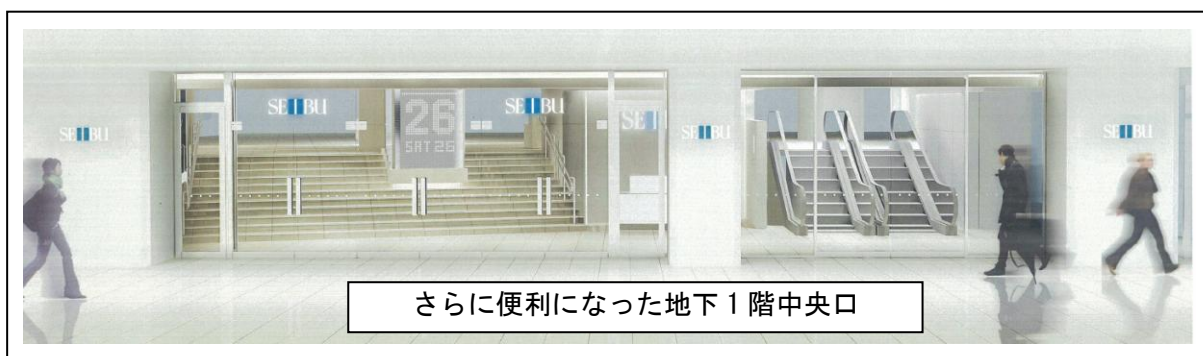
- ⇒・【話題売場】: 駅直 on the way で毎日使える便利なデリカテッセン「Little Chef (リトルシェフ)」

①地下1階に新エントランス誕生！

池袋駅構内コンコースから地下食品館へ直結。 地下1階新エントランス「光の時計口」誕生！

■地階入口が増えてさらに便利に！地下中央口に、待ち合わせの新名所誕生。

地下食品館への入口は、これまで「南口クラブ・オンゲート」・「ギフトデリカ口」・「おかず市場口」3箇所でしたが、本年4月18日（日）に「地下1階北口」が完成、さらに今回の改装で5月27日（木）に地下2階生鮮売場に直結する「地下1階アゼリア口」、そして6月24日（木）に「地下1階中央口」と、新たに2ヵ所の入口が追加・拡張となります。さらにアクセスが向上し、「毎日お使いいただけるデパ地下」として、更なる利便性の向上が実現します。



地下1階中央口の名称は「光の時計口」。LED11,000個の電光掲示板が輝き、時のインフォメーションを流します。池袋本店地下の、新名所＝新しい待ち合わせスポットの誕生です。



②地下3階に最大規模の「惣菜集中厨房(約 1,700 m²)」誕生！

“いつでも、出来立て”を提供する惣菜売場を支える 「惣菜集中厨房」が地下3階に誕生！

■さらに売場の視認性が向上するうえ、衛生面にも力を注ぐ安心・安全厨房が稼働

6月24日(木)、地下1階食品館惣菜フロアがグランドオープンいたします。
惣菜フロアにこれまであった加工室を縮小(450 m²⇒200 m²)し、視認性が飛躍的に向上。お客様にとって見やすく買いやすい売場になりました。

これまで使用していた加工室については地下3階の厨房に集約し、46区間47社が使用する新設厨房(総面積1,700 m²/厨房面積800 m²)が完成いたします。

商品の運搬をスムーズに行うための専用エレベーターを新設し、専用ワゴン車を導入。

“いつでも、出来立て”のもと、スピーディーな商品提供が可能となりました。(※以前より約3分短縮)

また、食材保管庫、包装資材庫についても厨房に隣接しており、従業員にとっても働きやすい厨房となりました。また調理従事者のみしか厨房内に入ることができないセキュリティシステムの導入や、手洗いをしなければ入館できないシステムなど、安全・安心を徹底的に意識した厨房が、惣菜フロアグランドオープンにあわせ稼働いたします。



□集中厨房の入口。
暗証番号を入力して入室。



□入口横の管理室にて
入室者をチェック。



□厨房内 Map※ゾーン別に
記号とカラーで区分け



□各ゾーンの入口



□お取引先別の厨房



□取引先別 運搬用専用ワゴン
※どのゾーン、どの取引先か
ひと目で識別可能に