

# NEWS RELEASE

2016年5月13日

株式会社 光洋

## 「KOHYO小野原店」オープンのお知らせ

株式会社光洋は、5月20日（金）大阪府箕面市に「KOHYO小野原店」をオープンいたしますのでお知らせいたします。

当店は箕面市東部の万博公園北側の閑静な住宅街に位置する店舗です。店舗前を東西に走る「小野原サンシャインロード」沿道にはオープンカフェなどお洒落なスポットが急増し、ニューファミリー層にも人気の街となっております。

「五感に“ときめく”！美味しさを食卓へ！」をコンセプトに、美味しさにこだわった出来立てのお惣菜や、旬の素材にこだわった生鮮品を中心に品揃えするとともに、食材を選ぶ楽しさやワクワク感を感じて頂けるお店づくりに努めてまいります。

又、働く女性が70.0%を超える環境の変化に対応し、“健やかな暮らし”をテーマにした「Health & Wellness」のコーナーを新設いたします。



### 【KOHYO小野原店の概要】

店舗名	KOHYO小野原(おのはら)店
住所	〒562-0031 大阪府箕面市小野原東六丁目 2-7
電話番号	072-729-5040
開店日時	2016年5月20日(金曜日) 午前9時オープン
営業時間	9:00～22:00 (年中無休)
総敷地面積	4,479.14㎡(1,354.94坪)
直営売場面積	1,272㎡(385坪)
駐車場・駐輪場	駐車台数:78台 駐輪台数:108台
建物構造	鉄骨造り二階建て
テナント	セリア(100円均一ショップ)、池田泉州銀行(銀行ATM)
店長	米澤 勉 (よねざわ つとむ)
従業員数	約100名 (内、社員15名 コミュニティ社員85名)

## 【売場の特徴】

お客様の健康的なライフスタイルを守り続けるために大切な「Health & Wellness」。心身ともに健康で生き生きとした良質な生活を求めているお客様のニーズにお応えすべく、当店では売場で感じて頂く“ときめき”と、食卓に広がる“笑顔”をお届けいたします。

## ◆デリカテッセン

2名の女性管理栄養士と4名の女性商品開発スタッフからなる『チームオリーブ』が企画開発した商品は、美味しさだけでなく豊かで健やかな食を提案いたします。

### ・すこやか SELECT

サラダコーナーでは、キヌアやアマニなどの栄養素豊富なスーパーフードを使用したサラダを品揃え。

その他にも鉄分やカルシウム・ビタミンCなど、不足がちな栄養素を補うサラダも提供致します。

スパゲティサラダやマカロニサラダは、定番のマヨネーズサラダとなりますが、更に健康的な商品をお届けするために開発したのが“しらたきパスタ”です。小麦パスタをしらたきに置き換え、マヨネーズも豆乳で伸ばすことで従来のカロリーを自社商品比で50%低減させました。

2016年3月に実施された全国の「惣菜・弁当グランプリ2016」の健康・ヘルシー部門においてみごと入選に輝いたヘルシーだけではなく、食べても美味しい自慢のサラダを是非ご賞味下さい。

### ・SUSHI ロール

手巻寿司をもっと手軽におにぎり感覚で食べて頂きたいとの想いで開発した「SUSHI ロール」。

ブラジルで独自に進化した“テマケリア”という手巻寿司を参考に、バリエーションも豊富に、見た目にも楽しい手巻寿司です。

### ・自慢のオムライス

“KOHYO と言えばオムライス”。お客様の目の前で調理するオムライスは、一つひとつ丁寧に焼く玉子の焼き加減や、玉子自体の品質にもこだわった自慢の逸品です。

ベースに使用のご飯は炊き上げる段階から独自の下味をつけており、仕上げのソースに合わせて玉子の中のご飯はケチャップライスやバターライスに変えております。

当社のオムライスには認定制度を設けており、社内外の認定を受けた従業員だけが調理できる体制をとることで、ブレのない美味しいオムライスをお届けしております。

### ・鉄板お好み焼

分厚い鉄板で焼き上げるお好み焼きは基本の豚玉、イカ玉はもちろん、新開発のピザ風、コーンほうれん草、タルタルソース、キムチと温玉、ネギと温玉等をご用意致します。

その中でも和歌山県のB級グルメである「せちがい焼」は、焼きそばを玉子にくぐらせてから鉄板で混ぜ焼きすることで、空気を含ませつつもふんわりと焼き上げる食感が特徴の商品です。

その他にも、お米や具材だけでなく徹底的に製造工程にもこだわった自慢の「K's おにぎり」や「手作りチャーハン」など多彩な美味しさをお届けいたします。

#### ◆農産

・当店の立地する箕面市は、大阪梅田から車で20分という都市近郊でありながら、市街地と隣接する田んぼや畑が広がっております。当店は「箕面市農業公社」を通じ近隣で生産された新鮮な農産物の販売をいたします。又、今後は次世代を担う子供たちに向け、地域と農業とをつなぐ“食農教育”も実施させていただきます。

・自慢のサラダコーナーからは水耕栽培で育てたサニーレタスやグリーンリーフレタスなどを“根付き”のまま提供いたします。活かたまの究極の鮮度を店内で手軽に収穫体験！お楽しみ下さい。

又、人気急上昇の野菜“スプラウト”を豊富に品揃え致します。「天然のサプリメント」と評されるスプラウトは言うなれば植物の赤ちゃんです。成長するために必要な栄養やパワーを豊富に含んだ状態の美味しさをお届けいたします。

#### ◆水産

・大阪中央卸売市場より毎日新鮮な魚介類を直送し、鮮度を重視した丸魚を豊富に品揃えし、その場での調理も承ります。

・その場でさばき、焼き上げる自家製の「カツオタタキ」は多くのお客さまから支持されている自慢の逸品です。是非、ご賞味下さい。

・焼魚コーナーでは、新鮮な生魚を丁寧に焼きあげ、お魚「本来の味」をお楽しみいただけます。

#### ◆畜産

・当社自慢の牛肉は、温暖な気候と緑豊かな大自然の中で育てられた鹿児島黒毛和牛。JA鹿児島県経済連と30年以上の取組みを通じ、良質な和牛をお手頃な価格で提供いたします。

・「茶美豚(チャーミートン)」は、鹿児島県で生産量が全国2位の「お茶」に含まれる「カテキン」と、全国1位の「さつまいも」を混ぜた専用飼料で育てた、臭みの無いあっさりとした味わいが特徴の豚肉です。又、茶美豚を加工した「焼き豚」「ハム」「ベーコン」も人気の商品です。

#### ◆加工食品・日配食品

・日本各地に加え世界各国からのこだわりの品揃えに加え、“健やかな暮らし”をテーマにした「Health & Wellness」のコーナーを新設いたします。

話題のスーパーフードや人気のオリーブオイルなど、新しい食生活と食体験で快適なライフスタイルを演出いたします。

・“おいしいものにこだわりたい”をテーマに妥協しないものづくりで有名な「セゾンファクトリー」や「朝岡スパイス」の商品がお買い求め頂けます。百貨店やネット通販でしか買えなかった美味しいジャムやドレッシング、スパイスを是非お手にとってお選び下さい。

・酒類売場では、食事の洋風化や健康志向から需要が伸び続けている「ワイン」の品揃えを充実させています。飾らず手軽に楽しめるデイリーワインから、ちょっと贅沢な良質ワインまでお好みに応じてお選び下さい。

## 【環境保全・社会貢献活動】

### ◆環境負荷軽減を考えた外壁材の採用

・店舗の外壁は、箕面市の街並みに合わせてウッド調の外壁材を採用しております。この外壁材は木材チップを原材料にしたオフサイディングのため、木材の使用量を抑えるだけでなく、木が吸収したCO2の放出を防止する効果もあります。

・又、店舗周辺の植栽は地元の方々のご意見を取り入れ、既存の高木を残した状態とし、地域に溶け込み、親しまれる店舗を目指しております。

### ◆赤ちゃんの駅の設置

・当店では箕面市が推奨する「赤ちゃんの駅」を設置しております。赤ちゃんをお連れのお客さまが授乳室やちょっとした休憩に使えるスペースとなっております。

### ◆リサイクル資源の回収

・店頭には牛乳パック・アルミ缶・食品トレイ・ペットボトル・たまごパックの回収ボックスを設置しリサイクルの推進を図ります。

### ◆イオン幸せの黄色いレシートキャンペーン

・毎月11日のイオン・デーに、お買物をされたお客さまが応援したい地域のボランティア団体等の投函ボックスへ黄色いレシートを投函していただくことにより、投函レシートの合計金額の1%に相当する物品をその団体へ寄贈するキャンペーンを実施します。

## 【店舗地図】



### (交通アクセス)

大阪モノレール 豊川駅下車 徒歩 10分

阪急バス 小野原東バス停 下車すぐ

以上

株式会社光洋 人事総務本部 総務部 広報課

〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目12-23

TEL 06-6538-5050 FAX 06-6538-5010