

西友 生鮮売場を強化

ひばりが
丘団地店 什器や照明などで「フレッシュ」演出

西友は先月、ひばりが
丘団地店（東京都西東京）
市をリニューアルした。
同社では生鮮食品の品質



照明も工夫した青果売場

向上に向け「生鮮食品満足保証プログラム」を4月から展開し、以降初の大幅改装となる。鮮度感のある売場環境を実現。床や壁、照明、陳列方法を工夫するとともに、鮮魚や惣菜・ベーカリー売場に店内加工・調理の様子を見ることができるよう厨房を設置した。

また、これまで1か所だった入り口を2か所に

増やし、ひとつには青果売場、もうひとつには惣菜などの売場を配置した。青果売場は入り口近くに地元産・契約農園産のコーナーを設け、フレッシュさをアピール。

売場ではナチュラルな色合いの低い平台を使用することで、視界に野菜や果物の色合いが広がるように工夫。オフホワイトの壁やセラミックタイルの床の色と相まって、素材のカラフルさが引き立つようにした。さらに、照明も鮮度を際立たせ、商品に目が行くよう

にした。

一方、もうひとつの入り口側には、カット野菜や果物、サラダ、惣菜、ベーカリーを集積。カット野菜、袋詰め野菜、カットフルーツなどをオート型の冷蔵ショーケースにまとめ、買いやすくした。売場近くにレジを配置し、「惣菜類を購入してすぐに会計ができるコンビニ的なクイック・ショッピングが可能となった」（広報）という。

なお、「生鮮食品満足保証プログラム」では、購入後に商品について満

足しなかつた場合、返金を行っているが、「想定よりも少ない件数になっている」という。

プログラムの一環として、調達面ではこれまで個人の経験や知識に頼ることが大きかったが、各農産物における品質・鮮度の基準となるガイドラインを策定し、店舗担当従業員と共有。「これにより、店舗担当者の鮮度に対する意識が変わってきたのではないか」としている。5月の生鮮食品全体の売上は前年比2ケタ増加を達成した。



カット野菜やサラダ類をひとまとめに