



長崎屋本八幡店が全館改装、「MAGADonキ」としてオープン

長崎屋本八幡店(千葉県市川市)は3月31日、全館リニューアルし驚安の殿堂「MAGADon・キホーテ本八幡店」としてオープンした。「MAGADon・キホーテ」は、ドン・キホーテグループの総力を結集し「豊富な品ぞろえ」と「驚きの安さ」をコンセプトにした「真・価値創造型」のディープディスカウントストアともいえる新業態。長崎屋の総合食料品や衣料、ドイトの園芸品、DIY用品、ペット用品など、グループシナジーを活かし、大量の品ぞろえを低価格で提供、全国で24店舗を展開する。

今回開店した本八幡店は、郊外型を中心に展開してきたMAGADonキの駅前都市型店舗で、JR総武線「本八幡駅」から徒歩3分。売場面積は7551㎡(直営4806㎡、地下1階から地上4階)、食品や生活用品の品ぞろえを強化し約10万アイテムを品ぞろえ。オープン日には食料品、日用消耗品各100品目について近隣店舗(西友、オーケー、マツモトキヨシ)との価格比較情報を店頭で配布し、地域最安値を訴えた。精肉売り場では各畜種で大容量パック「メガ盛り」を全面展開し、USサーロイン4枚980円、豪州産牛切り落とし1kg・880円、国産豚肉1kg・680円、若鶏手羽元1kg・398円などを販売。また和牛A4カタローススライス300g・980円、US豚肉バラブロック100g・78円など驚安を売り場で表現。加工肉では絶賛価格としてシャウエッセン298円、福留ハム1kgウインナー680円などをポリウム陳列した。新たな取組みでは冷凍肉をコーナー展開し、佐々木畜産(北海道旭川市)の牛小腸、豚小腸などのホルモン類を充実したほかラムしゃぶなどを販売。冷凍肉の食味と鮮度へのこだわりや、上手な解凍方法や内臓肉の調理方法までPOP表示し差別化を図っていた。

京樽がミートコンパニオンに福島工場の資産事業の一部譲渡

(株)京樽(山下昌三社長)は3月30日の取締役会で、福島県福島市に有する工場(福島工場)の固定資産および食品製造・加工事業の一部を(株)ミートコンパニオン(阿部昌史代表取締役)に譲渡することを決議した。事業譲渡により固定費の変動費化等、経営効率の改善につながると判断した。譲渡予定の事業概要(21年12月期)は玉子焼、薄焼玉子他の生産ラインで、生産高は9億4500万円(連結実績41億2600万円に占める比率は22.9%)。固定資産は3億9900万円(同89億3500万円、同4.5%)、譲渡予定価額は4億円を見込んでいる。また福島工場の21年12月期総生産高は12億9300万円、工場製造品のほとんどが自社向け製品・半製品のため、個別事業損益は存在しない。なお、工場の従業員は本人希望により譲渡先企業が引き継ぐ。譲渡契約は3月31日に締結済みで、事業譲渡日は5月10日の予定。