

ピック・アップ・ストア(アピタ長津田店)

アピタ長津田店における環境への取り組み

2005年11月に横浜市にオープンしたアピタ長津田店では、環境とお客様にやさしい、地域と共生した店づくりをめざしています。廃棄物の削減や分別収集の徹底、循環型リサイクルの推進、食品残さを飼料として再利用した豚肉の販売などを実現しています。

地域との共生を目指したお店づくり



店長 横溝 敦史

アピタ長津田店は昨年11月、横浜市緑区にオープンしました。お店は、アピタと60の専門店で構成されており、ワンストップショッピングができる大型商業施設として幅広くご利用をいただいている。「憩い、遊び、食を楽しみ、ショッピングを楽しむショッピングセンター」をテーマに、地域のヤング・ニューファミリーの方々にアピールする“ファミリーで楽しめる”店作りを目指しました。横浜や渋谷に近い立地から、衣料や住居関連では“快適で都会的な生活シーンをデザインできる”をコンセプトに売場の品揃えや専門店の誘致を行いました。食品関連では、地元長津田の朝取り野菜「杉崎さん家の野菜」や鮮度の良い市場直送の鮮魚に力を入れると共に、地元で有名なバーカリーやケーキ店、横浜銘菓などを導入し、“美味しい食生活をデザイン”できる店としました。また、“ゆったりと憩え、遊べる場所を提供する店”を実現するために、屋外テラスを併設した地域最大級のフードコート、イベントを楽しみながらお食事ができるスナックコート、数々の人気飲食専門店、親子でショッピングが楽しんでいただける「ジョイワールド」などを取り入れ、お客様から好評を得ています。今後もご期待に応え、喜ばれ、信頼され、地元の皆様から愛されるアピタを目指していきます。

「自分自身が楽しんで」、「接客のプロなんだ!」の意識で



レジ係 馬場園 愛恵
岡田 昭子

牛乳パック、食品トレイ、アルミ缶などのリサイクルボックスの回収は通常1日1回の回収ですが、特売日で来店されるお客様が多い火曜日と日曜日は1日2回回収しています。一方、「食品ノーレジ袋キャンペーン」では、半年前のお店のオープン時に比べ、最近ではお買物袋を持参され、レジ袋を辞退されるお客様が増えてきています。6月の環境月間に実施しているマイバッグキャンペーンも好評で、中でも保冷バッグは大人気でした。また、私たちがお客様のレジカゴバッグに商品を詰め込む時には、「自分自身がこういうふうに持ち帰られればいいのに」とお客様の気持ちになって、持ち帰りやすい工夫をしています。

今後も、「自分自身が楽しんで仕事ができるように(馬場園)」「接客のプロになろうではなく、接客のプロなんだ!という意識で(岡田)」がんばっていきたいと思います。

環境とお客様に優しいお店づくり

業務副店長 井高 真木

廃棄物については、ユニー基準の「19分類」に「白紙」と「茶紙」の分類を加えるなど、より細かな分類をしています。また、食品残渣を生ゴミと分けて分別、回収し、それを粉末に加工した飼料で飼育した豚の精肉を販売する、新しい食品廃棄物の循環型リサイクルを実施しています。一方、子供やお年寄り、身障者に優しいお店づくりにも心がけています。お子様&ベビー衣料、文具、玩具とこども広場やベビー休憩室を一体化させた「ジョイワールド」、車椅子でもご利用いただける優先トイレやフィットティングルーム、身障者駐車場での呼び出しボタン等です。ゆとりある通路や休憩スペース、ベンチ、ペットと一緒に休憩できる「ペット休憩所」など、くつろぎながらショッピングが楽しめるお店にしています。従業員に対しても、効率の良い労働、時間管理のできる仕組みづくり等のカイゼン活動を推進し、風通しの良い職場環境を整えています。



“アリタさんちの豚肉”はお薦めです!!

精肉売場 熊崎 輝行
葛西 真也

「アリタさんちの豚肉」は食品廃棄物の循環型リサイクルへの取り組みにより実現した商品です。甘くて美味しい脂肪を多く含み、トンカツにすると味は絶品です。なぜ美味しいのかというと餌がちがうからです。ユニーからでた食品残渣を加工して飼料にし、栄養にも気を配り、生産者も明確になっているため、トレーサビリティの視点からも安心です。また、生産者の在田さんの大切に豚を育てる気持ちのこもった豚なので、お客様にも自信をもってお薦めできます。「個人的には黒豚より安くて美味しいと思います(熊崎)」「生産者が明確なのでお肉の良さをお客様に説明しやすい(葛西)」現在全国のユニー・アピタで「アリタさんちの豚肉」を扱っているのはここのお店だけですが、今後もっと扱える店舗が増えていけば、環境面でもいいし、美味しいお肉をもっと多くのお客様に召し上がっていただけると思います。



※「アリタさんちの豚肉」については、P16を参照してください。