

サンプラザ塚ノ原店

「地域密着」・「地域とともに成長する」

「地域のニーズに応える」

高知商業が近くにある為、土日の昼には部活の休憩の学生たちが昼食を求めて多数来店してくれます。様々なニーズに答える為にお弁当・井は多品種を品揃え。食べ盛りの野球部の子供達の為に開発したボリュームたっぷりの「チキン南蛮弁当」は看板商品の一つに。焼きたてパンのばら売り販売も実施（現在は袋詰め販売）
 手間はかかるが若者向けに店内の食材を使つたドッグパンも毎日作っています。（人気NO.1は焼きそばドッグ）
 日々、お客様に喜んでいただける味の提供を心掛けています

「地元食材の新しい発見①」

鮮魚売り場では産地直送で鮮度抜群の魚を販売します。高知と言えば「カツオ」。シーズンになれば、土佐久礼で朝採れたカツオが昼に店に到着。刺身や刺身用で店頭並びます。タタキは自家製。仕入れたカツオを店で焼いて提供しています。

カツオ以外では須崎漁港より朝どれの魚が多数、高鮮度のまま売場に並びます。並ぶ時もあり、見かけはいい魚が店頭を訪ねてくるとき、今日は何かはいい魚がいます。普段あまり目にする事のない魚は積極的に刺身に提供したいです。地元でとれた魚なのに、ただただ知られていない味をお客様に味わっていただくたいと思っています。人気の刺身の盛り合わせは価格帯もいろいろ揃えてお客様のニーズにあわせての購入が可能でです。須崎の魚の盛合せももちろん人気商品です。

「地元食材の新しい発見②」

【高知オーガニックの取り組み】
 近年、人気が高まっているオーガニック野菜の販売も高地的にこだわっています。野菜の産地消にお客様にオーガニック野菜をより身近に使うの共通の思いから販売が始まり、努力の甲斐もあって「比較的お求め安い価格で、普段使われる野菜を、鮮度よく、小まめな仕入れで提供しています。」



毎日お昼時に並ぶたくさんのお弁当・井。中でも「チキン南蛮弁当」はボリューム満点でコスバ最強！店長もお気に入りです。



人気NO.1の調理パンは焼きそばドッグ



須崎直送の魚はまずは丸魚として売り場へ。その後刺身・刺身用としてすぐに夕方までに調理されていきます。



【上】イガミ【下】ひだりまき
 馴染みのない（むしろ全く知らない）魚が売場に並ぶことも。鮮度が良いので刺身でも販売します。味見してみたい方の為に少量入った刺身盛り合わせにする事もあります。



青果・鮮魚は季節感と鮮度感を感じられる売場作りを心掛けています。



オーガニックコーナーは生産者の顔と一緒に一言コメントを貼り出して、生産者の思いがお客様に伝わるように努めています。地域の経済の発展を考えると地産地消の推進は必要な事と考えます。これに安心・安全なものを買える世の中にする事を考慮すると、ますますオーガニック野菜の存在は大事になってきます。



2018年に行われた「土佐の食1グランプリ」で「ゆずから」がグランプリを獲得。更に2019年度「土佐の食1グランプリ10周年記念大会王者決定戦」にて歴代グランプリグルメの中から「ゆずから」が1位を獲得。またスーパーマーケット協会の主催する「お弁当・お惣菜大賞2019 おにぎり部門」で「土佐の結び」が最優秀賞受賞（ゆずからは毎週水曜日にサンブラザ塚ノ原店でのみ販売中）



「職場体験を通して地域を想う気持ちを育てたい」
 日常生活に身近な企業である私たちが地域や若い世代にできる事はなんだろう。高校生に商品開発のプロセスを体験してもらおう。提供したい商品の仕様の難しさや楽しさを実感してもらい、将来の進路選択や人生の一部に組み込んでほしい。高知県の現状や課題、表面だけでは見えないものを、より視点を増やして見たい。私たちが思うプラザ側にも深く関わっていく事で地域密着・地域ととも成長する」といふ願いをこめて、このプロジェクトに取り組んでい

「高校生と進む商品開発プロジェクト」



過去の開発商品の一例。高知の食材の深堀りが共通のテーマ。開発した商品は生徒達が塚ノ原店で販売実習する他、文化祭や市内各種のイベントでも販売します。

サンブラザ塚ノ原店では地域貢献活動の一環として3年前から高知商業高校との共同での商品開発を実施しています。高知の食材を使ってどうアピールしていくか？はもちろん、生産者の悩みや高知県・各市場村の課題や環境活動(SDGs)に力を入れて開発しています。毎年度ごとに違うコンセプトや強いこだわりをもって苦戦苦闘しながら、地域に根を伸ばした商品を開発すると共に、高校生自身が売場に立って開発商品を販売する実習も行っています。(塚ノ原店での販売は毎年10月頃)

「地元食材の新しい発見③」