

オープンキッチンや対面販売強化

バロー多治見店が一新



魚などの対面販売を行う水産コーナー＝多治見市若松町、バロー多治見店

リニューアルオープン

バローは29日、多治見市若松町のスーパーマーケットバロー多治見店を、全面建て替えてリニューアルオープンした。オープンキッチンや対面販売を強化し、従業員との距離が近く、楽しい買い物ができる店舗を目指した。魚や野菜、精肉といった生鮮部門を充実させており、買い物客でにぎわった。

(松浦健司、小森直人)

1976年に同市に初進出した旗艦店。建て替えは2回目で、昨年10月から休業していた。約2万6400平方メートルの敷地に鉄骨平



リニューアルオープンしたバロー多治見店＝同

鮮魚、1本そのまま陳列

屋延べ4870平方メートルの店舗を建設。旧店舗は2階建てで衣料品店が入っていたが改築後はスーパーに特化し売り場面積を広げた。

鮮魚売り場では魚をそのまま1本の形で陳列する独立スペースを設けたことに加え、貝を生きたまま販売するコーナーや注文を受けてから作る魚の揚げ物コーナーも設置。フルーツを使ったスイーツの商品数と売り場面積はいずれも4倍に増やし、店内調理の新鮮なフルーツタルトやフルーツプリンを並べた。総菜は客の前でだし巻き卵を焼くなど、ライブ感あふれる売り方を導入。生花売り場の面積、品数も拡張した。

災害時に炊き出し用のガスやスマートフォン電源の提供が可能な「災害対応型」のコインランドリーも新たに別棟で設けた。バローホールディングスの小池孝幸社長は「完成形ではなく農産や水産、花の売り場などいろんな実験の場。次につながる店づくりだ」と話した。