

安全安心のコープさっぽろがおいしん坊・料理好きの期待に応える店へ 帯広地区初！ベルデ店が7月3日にパワーアップオープン

生活協同組合コープさっぽろ（以下、コープさっぽろ）では、ベルデ店をパワーアップし、2026年7月3日（金）午前9時にオープンいたします。

3月27日の二十四軒店を皮切りに、今回のパワーアップでは、青果、鮮魚、精肉、デリカの各売場を強化しましたが、好評につき、ベルデ店を同様に生鮮や惣菜を強化する運びとなりました。帯広地区においては今回のベルデ店が初のパワーアップオープン店舗となり、道内では4店舗目となります。

生鮮3部門は原点に立ち返り、八百屋、魚屋、肉屋としての専門性を最大限に高め、さらに調達方法と提供方法を見直しました。デリカでは新商品の開発を行い、鮮度の良い商品を納得できる価格で提供いたします。納得できる価格とは、安値感のある売場をご利用いただける価格設定を指します。

あわせてボリューム陳列や大型POPを活用し、売場全体でお買得感を演出いたします。食べ盛りのご家庭でも、おなかいっぱいおいしい食事を楽しめる店づくりを進めます。また、食のプロとして専門店ならではの商品を展開いたします。家庭では調理が難しい商品も提供いたします。料理好きの方や、限られた家計の中でも良いものを選びたい方の期待に応えます。価格以上の価値を感じていただける家計にやさしい店舗を目指します。

つきましては、下記のとおりオープンいたしますので、取材のほどよろしくお願いたします。

【概要】

- ・パワーアップオープン日時：7月3日（金）午前9時～
- ・店舗：コープさっぽろ ベルデ店
（〒080-0027 北海道帯広市西17条南4丁目11）

【各部門のパワーアップポイント】

■農産

野菜売場にて、「新鮮」と「お値打ち価格」を提供するべく市場買いによる圧倒的な鮮度と、溢れんばかりのボリューム陳列を行います。

また、果物売場では、売場旬の完熟果実と店内で調理したこだわり生クリームを使用した、コープさっぽろオリジナルの「トヨヒコスイーツ」を先行導入しております。農産売場の果物を使ったフルーツケーキやタルト、プリンなどの「トヨヒコスイーツ」は、現在道内32店舗で展開し、組合員さんからも「ボリュームがあるのにペロリと食べられた」「わざわざ導入店舗まで足を運んだ」と大変ご好評をいただいている人気商品です。

今回の導入により、ベルデ店の農産売場をさらに充実させ、組合員のみなさまへより便利で豊かなお買い物体験を提供してまいります。



■水産

あらたにフライヤーを導入し、「魚屋のフライ」の提供を開始いたします。鮮魚で販売するような新鮮な魚を、店舗で衣付けし、フライにして提供することでフワっとした身の食感と魚の旨味を感じていただけます。魚のフライは今後、他の店舗でも提供を予定しています。

加えて、マグロの販売強化も行っており、メバチまぐろの希少部位ハラモを使った「本気のマグロ丼」を提供中です。今後もおいしいまぐろにこだわって品揃えを強化いたします。



■畜産

「お肉屋さんのローストビーフ」を丼、寿司、サラダとして提供します。ローストビーフにはトモサンカクと言われる1頭から2〜3キロしかとれない希少部位を使っています。赤身だがほどよくサシが入って柔らかく、旨味が強いのが特徴です。丼もサラダも各商品は満足感が得られるようにローストビーフは大きくカットしています。

また、「地域一番の焼肉売場」を目指し、牛タン、シマ腸などお肉好きが選ぶ内臓肉から、黒毛和牛・国産牛までを集合展開し、地域一番の焼肉売り場を常設します。



■デリカ

「たまごたっぷりサンド」「フライドチキンサンド」「かつ丼」など手に取りやすい価格でありながら、食べ応えもあるという価格とボリュームの両方を兼ね備えた商品を強化します。

「ふわっとろ〜オムライス」を主軸にセット商品やオムそばを展開し、新名物としての立ち位置を目指します。また店舗の鉄板を活用し、食べ応えと美味しさを両立させた「モダン焼き」「広島焼き」の提供を開始します。店内で調理ができることから日中の需要だけでなく、夕方以降の需要にも対応していきます。



【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 広報部 広報メディアグループ 小林恵莉・前田楓華
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516 (平日9時~18時)