

2026年8月吉日
生活協同組合コープさっぽろ
広報部

安全安心のコープさっぽろが食いしん坊・料理好きの期待に応える店へ 地区初！ステイ店が8月17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、ステイ店生鮮部門を強化し、2026年8月21日（金）午前9時にパワーアップオープンいたします。苫小牧地区においては今回のステイ店が初となり、道内では8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。

様々な商品の展開で、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し、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、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。（※一部先行導入済の商品もございます。）

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いたします。

【概要】

- ・日時：8月21日（金）午前9時～
- ・店舗：コープさっぽろ ステイ店（苫小牧市三光町5丁目6-4）

【農産部門】

市場買いによる圧倒的な鮮度とボリューム陳列を行うほか、売場にある旬の完熟果実とコープさっぽろの牛乳でつくったホイップクリームを使用し、店内で手作りしたオリジナルスイーツ「トヨヒコスイーツ」を展開いたします。

【水産部門】

毎朝市場で仕入れた鮮魚30魚種を目指して対面販売を強化いたします。（天候により魚種は変更になる場合がございます）また、店内で衣付けする「魚屋のフライ」や「本気のマグロ丼」などを展開いたします。「魚屋のフライ」ではホッケフライをはじめ、バナメイエビや季節の魚を使用したバラエティ豊かな「魚屋のから揚げ」シリーズもご好評をいただいております。

▼トヨヒコスイーツ



▼水産：対面販売



【畜産部門】

1頭から2〜3キロしかとれない希少部位トモサンカクを使用した「お肉屋さんのローストビーフ」や、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「地域一番の焼肉売場」を目指し展開いたします。

【デリカ部門】

本体199円の「たまごたっぷりサンド」をはじめ、本体299円の「のり弁」や「ヒレカツ丼」、また、店内の鉄板で焼き上げる「モダンお好み焼き」など抜群のコスパと本格的なおいしさを兼ね備えた『安くて旨い！プロの味』を展開いたします。

▼魚屋のホッケフライ



▼魚屋のから揚げ（バナメイエビ）



▼お肉屋さんのローストビーフ



▼デリカのたまごたっぷりサンド



【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）