

## 「アンスリー」事業の業態転換について

### 「駅ナカ新業態店舗」、食の商店「もより市」へ

京阪ホールディングス株式会社（本社：大阪府中央区、社長：石丸 昌宏）のグループ会社である株式会社京阪ザ・ストア（本社：大阪府中央区、社長：達川 俊夫）は、現在京阪電車沿線の駅ナカを中心に展開している駅ナカコンビニエンスストア「アンスリー」事業を、駅ナカにおける新業態店舗として、順次、食の商店「もより市」への業態転換を行います。

京阪グループでは、長期経営戦略の主軸戦略の一つとして「沿線再耕」を掲げ、「えきから始まるまちづくり」に取り組んでいます。その第一弾として、「いつも使いたい、一度は行ってみたい駅」という方向性のもと、2018年12月に枚方市駅をリニューアルし、駅ナカに「もより市」を開業。駅ナカ商業においてこれからの生活に必要とされる機能・サービスとして、“出来立て惣菜”“握りたて寿司”“こだわりパン”をはじめとする品質にこだわった“食”を駅で提供しております。

今後、「地域に役立つ“いつも使いたいお店”」をコンセプトとし、「即食」を商品テーマとした食料品を多数品揃えた駅ナカ商業施設「もより市」の展開を通じて、昔の“まちの商店”のような、地域の方のお役に立ち、「ちょっとのぞいてみたい」「ついつい行きたくなる」を実現する店舗として、まちの拠点である駅の商業に求められる役割を果たし、駅の魅力向上にチャレンジしていきます。



食の商店「もより市 天満橋駅」(2021年11月1日開業)

## 1. 業態転換の目的と理由

株式会社京阪ザ・ストアは、「毎日のお出かけをサポートする、駅ナカ・駅チカの便利で快適なスポット」をめざして、駅ナカコンビニエンスストア「アンスリー」事業を1997年4月より展開してきました。しかし昨今、駅ナカに求められる役割は変化しており、より品質にこだわった“食”が求められるようになっていきます。従来の利便性を主眼としたコンセプトから発展させ、同社にて展開しているスーパーマーケット事業における厨房機能を活用した“高品質”かつ“独自性”の高い“食”を提供する駅ナカ新業態店舗へ転換します。これにより、これからの生活に必要とされる機能・サービスを提供し、駅の魅力向上に努めていきます。

コロナ禍における  
外部環境の変化

- 内食需要の高まり (= “食” への関心の高まり)
- 消費者の価値観の変化 (= “品質” 重視)
- 時短需要の拡大 (=ライフスタイルの多様化)
- 「地域性=買い物シーン」に合った業態の需要拡大

## 2. 新業態店舗 食の商店「もより市」概要

### <コンセプト>

地域に役立つ「いつも使いたいお店」

### <屋号>

“最寄り”+“市”からなるネーミングである「もより市」を使用し、市場のように活気があり親しみやすいイメージを表現します。

### <デザイン>



木目を基調としたデザインで、「シンプルで心地よい空間」を演出していきます。

(店内イメージパース)

## <商品テーマ>

株式会社京阪ザ・ストアが運営するスーパーマーケット「フレスト」における商品開発力や商品調達力を活用した、鮮度にこだわった“高品質”かつ“独自性”の高い商品を4つの商品テーマで提供します。

### ①「即食」

⇒駅店舗でより求められる“すぐに食べられる”に対応した品揃えをします。

### ②「手の届く贅沢」

⇒品質（味、鮮度、健康、見栄えなど）にこだわった商品を、“いつも使いたい”のニーズに合わせた日々続けられる価格帯で提供します。

### ③「利便性&地域性」

⇒それぞれの駅をご利用されるお客様の“買い物シーン”に合わせた商品を多数ご用意。地域に役立つ品揃えを実現します。

### ④「ウェルビーイング」

⇒健康にこだわった無添加商品などを提供します。

## 3. 今後のスケジュール

2021年11月1日に開業した「もより市 天満橋駅」を皮切りに、おおむね2年間（2022年度～2023年度）で「アンスリー」32店舗のうち19店舗の業態転換を行います。なお、その他の店舗については賃貸店舗などに転換する予定です。

以上

## <資料配信先>

○青灯クラブ ○近畿電鉄記者クラブ

本件に関するお問い合わせ

京阪ホールディングス株式会社 経営企画室 経営戦略担当(広報・宣伝)

〒540-6591 大阪市中央区大手前1-7-31 OMM10階

☎06(6945)4585

株式会社京阪ザ・ストア

〒541-0041 大阪市中央区北浜3-2-25 京阪淀屋橋ビル7階

☎06(6221)3505

(参考) 商品例 ※表記売価は税込となっております。

### 「絶品のり弁」



具材にこだわり、生野菜も使用したヘルシー弁当。  
直営スーパーマーケット「フレスト」厨房にて  
当日製造の“出来立て”弁当を提供します。



「10種野菜のわっぱのり弁 銀鮭塩麹焼  
(645円)」

「鮭が入ったのり弁 (429円)」

### 「大起寿司」



「駅で買える鮮度の高い寿司」として、  
「鮮度がごちそう」がコンセプトの「大起寿司」より  
握りたて寿司を提供します。



「上にぎり寿司盛り合わせ (950円)」

「特上にぎり盛り合わせ (1,382円)」

### 「自社パン」



優しい甘さと乳のコクが活かした生食パン、  
スクラッチ製法にて製造の100円ベーカリーなど、  
こだわりの自社パンを豊富にラインナップ。

「フレスト生食パン 絹の極み (648円)」

## 「レールグルメ」～京阪沿線地場商材～



京阪沿線で人気のお店から隠れた掘り出し物まで、  
京阪沿線の魅力が集結した品揃えを駅ナカでご提供。  
何があるのか毎日ちょっと寄りたくなる、  
そんな商品をご用意します。



九十九堂本舗 「つくものクリームパン (270円)」

わらび屋本舗 「とろとろわらび餅 プレーン (540円)」

大黒屋 「おいも巻Sサイズ (724円)」

花かんざし 「どらやきの皮だけ (プレーン) (486円)」

## 「農産マルシェ」



「旬・鮮度・ボリューム」をテーマに農産物を展開。  
道の駅「葉菜の森」のこだわり野菜など、  
鮮度が自慢の野菜や果物を駅ナカで提供します。