2026 年 11 月 20 日

News Releases
ニュースリリース

株式会社道南ラルズ

株式会社ア ー ク ス

㈱道南ラルズ「スーパーアークス白鳥店」改装オープンのお知らせ

（旧店舗名：ラルズマート白鳥店）

平素は当社の営業活動につきまして、格段のご理解、ご支援を賜り誠にありがとうございます。

この度、アークスグループの㈱道南ラルズが運営する「ラルズマート白鳥店」を改装し、**「スーパーアークス白鳥店」としてリニューアルオープン**することとなりましたのでお知らせいたします。

ラルズマート白鳥店は、1998年10月に㈱ユニークショップつしまが運営するア・ドマーニ白鳥店を店舗承継後、2004年にラルズマート白鳥店として開店した歴史のある店舗です。

この度の改装では、**建物の増築**や**駐車場の拡大**を経て、**新しい姿に生まれ変わります。地域で一番のお店**を目指し、お客様が便利で快適にお買い物をしやすいレイアウトへの変更や、「セルフレジ」を導入いたします。また、道南ラルズ各店で好評の**「さかなやの寿司」**、**「さかなやの惣菜」**、**「鉄板焼きコーナー」**を新設するほか、**近郊の産直野菜**や**惣菜・お弁当・ベーカリー**、また**冷凍食品**や**アイス**などの**品揃えを拡充**いたします。

従業員一同、皆様のご来店を心よりお待ち申し上げております。

記

1．改装日程

（1）オープン日時：**2026 年 11 月 21 日（土）午前 9 時**

（2）改装休業期間：2026 年 10 月 19 日（月）～11 月 20 日（金）（33 日間）

2．改装のポイント

（1） **売場面積を 1,171 ㎡から 1,950 ㎡に約 1.7 倍に増床**し、冷凍・冷蔵ケースなど店内什器を一新しました。また、ベーカリー売場の拡大や、売場の中通路設置、鮮魚・冷凍食品・デリカ・洋日配売場のレイアウト変更により、お客様にとってより選びやすく買い回りしやすい店内へと生まれ変わります。

（2） 鮮魚を使用した「さかなやの寿司」「さかなやの惣菜」コーナーを展開するほか、デリカでは従来のお好み焼きに加え、パリパリ麺モダン焼きやパスタなど、鉄板焼き・ヌードル工房の商品を充実いたします。さらに、北海道のこだわりコロッケなどの揚げ物商品も豊富な品揃えをご提供します。

（3）冷凍食品の品揃えを約 1.6 倍に拡充し、一般食品・酒類・雑貨の品揃えも拡大するとともに、生鮮部門やデリカコーナーでは小容量パック、食べきりサイズの品揃えも充実いたします。

（4）省エネ対応の明るい LED 照明、「セルフレジ」の導入により、より環境にやさしく、お気軽にお買い物していただきやすい店舗を目指します。

3. 各コーナーの特徴　※画像はすべてイメージです

・**青果コーナー**では、函館市近郊で採れた新鮮な産地直送野菜をはじめ、旬の野菜や果物をお買得価格で豊富に取り揃えます。また、手軽にお召し上がりいただけるカットフルーツやカットサラダなどの簡便品も充実させ幅広いお客様のニーズにお応えいたします。



▲近郊で採れた旬の産地直送野菜



▲手軽に食べられるカットフルーツ

・**水産コーナー**では、「さかなやの寿司」と「さかなやの惣菜」コーナーを設け、売場を大幅に拡大いたします。新鮮なネタを使用した握り寿司や海鮮丼をはじめ、焼き魚や煮魚、魚を使用したお弁当やお惣菜など手軽に楽しめる美味しい商品を豊富に取り揃えます。その他、当社オリジナルの干物や漬け魚、生珍味など簡便・即食商品の品揃えを強化し、幅広いお客様のニーズにお応えします。



▲新鮮なネタを使用したさかなやの寿司



▲焼き物やフライ、弁当などが充実のさかなやの惣菜

また、当社オリジナル商品の品揃えとして、お酒のお供に最適な「魚つまみ」や電子レンジで手軽に調理できる「水産の個食鍋セット」など、簡便性の高い商品を豊富に取り揃えます。
少人数世帯や単身のお客様にもご満足いただける手軽で美味しい商品を多数ご提供いたします。



▲電子レンジ対応の海鮮鍋セット

・ **食肉コーナー**では、当社オリジナルの牛、豚モツ鍋セットを１人前の個食サイズから大容量まで取り揃え、地元八雲工場から「生」で仕入れた新鮮な内臓や頬肉などの希少部位をお求めやすいサイズで提供いたします。また、白石農園様（北斗市）の「神トマト」や「南茅部真昆布」を使用した味付ジンギスカンや豚ジンギスカンなど地元食材にこだわった商品も豊富に取り揃えいたします。



▲当社オリジナルもつ鍋セット



▲新鮮な希少部位を種類豊富に提供

・ **デリカコーナー**では、「鉄板焼きコーナー」を新設し道南ラルズオリジナルの「パリパリ麺のモダン焼き」や「広島風お好み焼き」を店内作り立てにて提供いたします。
また、「ちょうどいい量・ちょうどいい値・ちょうどいい品」をコンセプトに「いい！あんばい」コーナーを設置。食べきりサイズのお惣菜を豊富にご提供いたします。



▲店内作り立ての鉄板焼シリーズ



▲お一人様にちょうどいいサイズで提供

・ **ベーカリーコーナー**では、旬のフルーツを使用した店内製造の「フルーツワッフル」・「フルーツタルト」を提供。函館の酒造「五稜乃蔵」の酒粕と函館牛乳を使用した「酒粕入り牛乳プリン」など種類豊富にスイーツをご提供いたします。
また、「４００℃のピザ窯」を導入し、各店でご好評いただいている「１０インチホールピザ」を焼き立てでご提供いたします。


▲旬のフルーツを使ったスイーツなど



▲４００℃の窯で焼き上げたピザ

4. サステナビリティに関する取り組み

※画像はイメージです



▲食品ロス削減の取り組み状況

（1）食品ロス削減の取り組み

・店頭に回収 BOX を設置し、賞味期限内で食べられるにも関わらず家庭内で眠っている商品を回収し、フードバンク道南協議会様を通じて、支援を必要とされる方々へ食品を寄贈しております。

・ペットフードバンクを新た設置し、南北海道動物愛護ネットワーク「みらい」様を通じて、保護された動物たちを預かる方々へ寄贈いたします。

（2）地産地消の取り組み

・味や素材にこだわった地元産の商品を豊富に取り揃え、「地産地消」を応援することにより、輸送コストの削減や環境負荷の軽減、地域経済の活性化を推進いたします。

（3）省エネルギーの取り組み

・冷凍食品コーナーに導入するリーチインケースは、商品補充時やお客様が商品を取る時以外はケース内で冷気を循環させるため、少ない消費電力で温度を一定に保つことが可能です。

・天井照明は調光機能付きの LED 照明を採用し、省エネ対策を行っております。

（4）災害対策の取り組み

・自然災害などで必要となる飲料水のローリングストックとして、常に 600ℓをご用意しております。

5. 店舗の概要

店　　名	スーパーアークス白鳥店
所 在 地	函館市田家町１６番１１号
電話番号	0138-44-5000
売場面積	1,950 ㎡
駐車台数	194 台
店 長 名	田崎　広之
営業時間	午前９時～午後９時 45 分

以　上

この件に関するお問い合わせ先
株式会社アークス　経営企画グループ
TEL：011（530）1050　　FAX：011（530）1051