PRESS RELEASE

2026年11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
貝塚店が11月6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、貝塚店生鮮部門を強化し、2026年11月6日（金）午前9時にパワーアップオープンいたします。釧路地区においては貝塚店が初の導入、道内では13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：11月6日（金）午前9時～
・店舗：コープさっぽろ 貝塚店（釧路市貝塚３丁目２−２８）

【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、店内で手作りしたオリジナルスイーツ「トヨヒコフルーツ」を展開いたします。また、10月末に発売開始したシャインマスカット使用のトヨヒコフルーツ（プリンやタルトなど）もお楽しみいただけます。

【水産部門】
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」シリーズも他店でご好評をいただいております。

▼シャインマスカット使用のトヨヒコフルーツ各種



▼水産：魚屋のホッケフライ



【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。また、各種トンテキや牛、鶏肉などの味付商品を多数ご提案するほか、冷凍肉コーナーも拡大します。

【デリカ部門】
道産じゃがいもと道産パン粉を使用した「北海道・王道じゃがいもコロッケ（3コ税込129円/5コ税込214円）」を1個当たり本体40円以下の衝撃価格でご提供するほか、店内鉄板で焼き上げる「これぞ祐太郎流！本格お好み焼き（1パック税込431円）」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。

【北海道応援トドックコーナー】
地場商品を強化し釧路市や近隣エリアの商品を「北海道応援トドック」コーナーと題し、部門横断で地域密着の品揃えを展開します。

▼お肉屋さんのローストビーフ



▼北海道・王道じゃがいもコロッケ



【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）