

メトロ キャッシュ アンド キャリー



メトロ キャッシュ アンド キャリー ジャパン 株式会社
広報部
2010年

目次

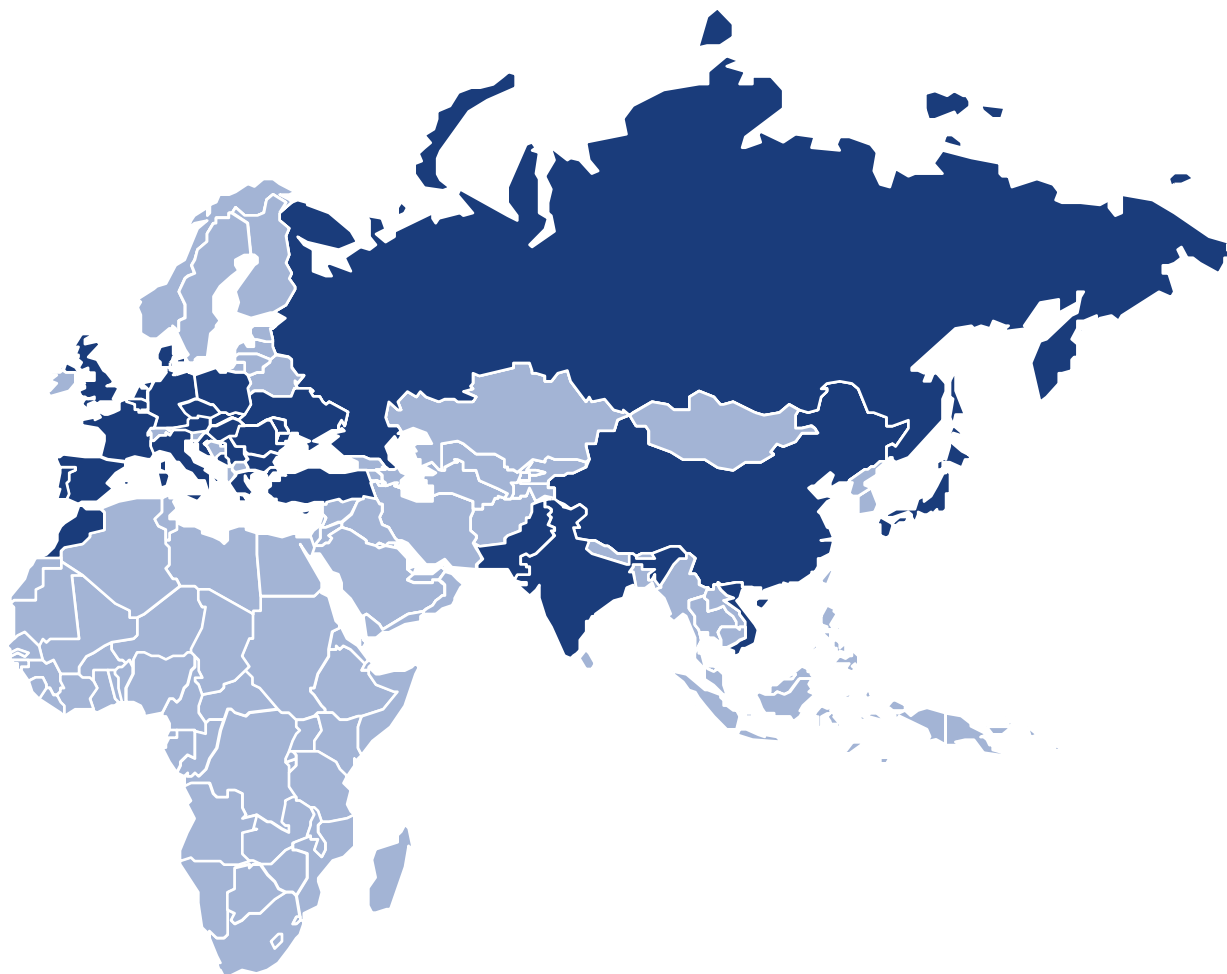
- 1 メトログループ 組織構造
- 2 メトロ キャッシュ アンド キャリー 国際展開の歴史
- 3 メトロ キャッシュ アンド キャリー ジャパン 概要
- 4 ビジネスコンセプト

METRO Cash & Carry は METRO Groupのコアビジネス

			売上* € billion	国数*
セルフサービス型 卸売センター		グローバルなキャッシュアンドキャリー式卸売 ビジネス	30.6	30
食品小売業		東ヨーロッパを中心としたドイツのハイパーマー ケットリーディングビジネス	11.3	6
電化製品		ヨーロッパの電化製品市場におけるリーダー的 ビジネス	19.7	16
デパート		ドイツでは流通システムに強みをもち、 ベルギーの市場におけるリーダー的ビジネス	3.5	2
 METRO Group			65.5	32
最もインターナショナルに事業展開 世界第3位の規模を誇る小売・流通企業				

*2010年1月現在

世界30ヶ国で670店舗以上を運営
2009年度 売上は306億ユーロ



国	店舗数	市場参入年
ドイツ	126	1964
オランダ	17	1968
ベルギー	11	1970
オーストリア	12	1971
デンマーク	5	1971
フランス	91	1971
イギリス	30	1971
イタリア	48	1972
スペイン	34	1972
ポルトガル	11	1990
トルコ	13	1990
モロッコ	8	1991
ギリシャ	9	1992
ハンガリー	13	1994
ポーランド	29	1994
中国	38	1996
ルーマニア	24	1996
チェコ共和国	13	1997
ブルガリア	11	1999
スロバキア	5	2000
クロアチア	6	2001
ロシア	51	2001
日本	6	2002
ベトナム	9	2002
インド	5	2003
ウクライナ	25	2003
モルドバ	3	2004
セルビア	5	2005
パキスタン	5	2007
カザフスタン	1	2008

※2009年11月現在

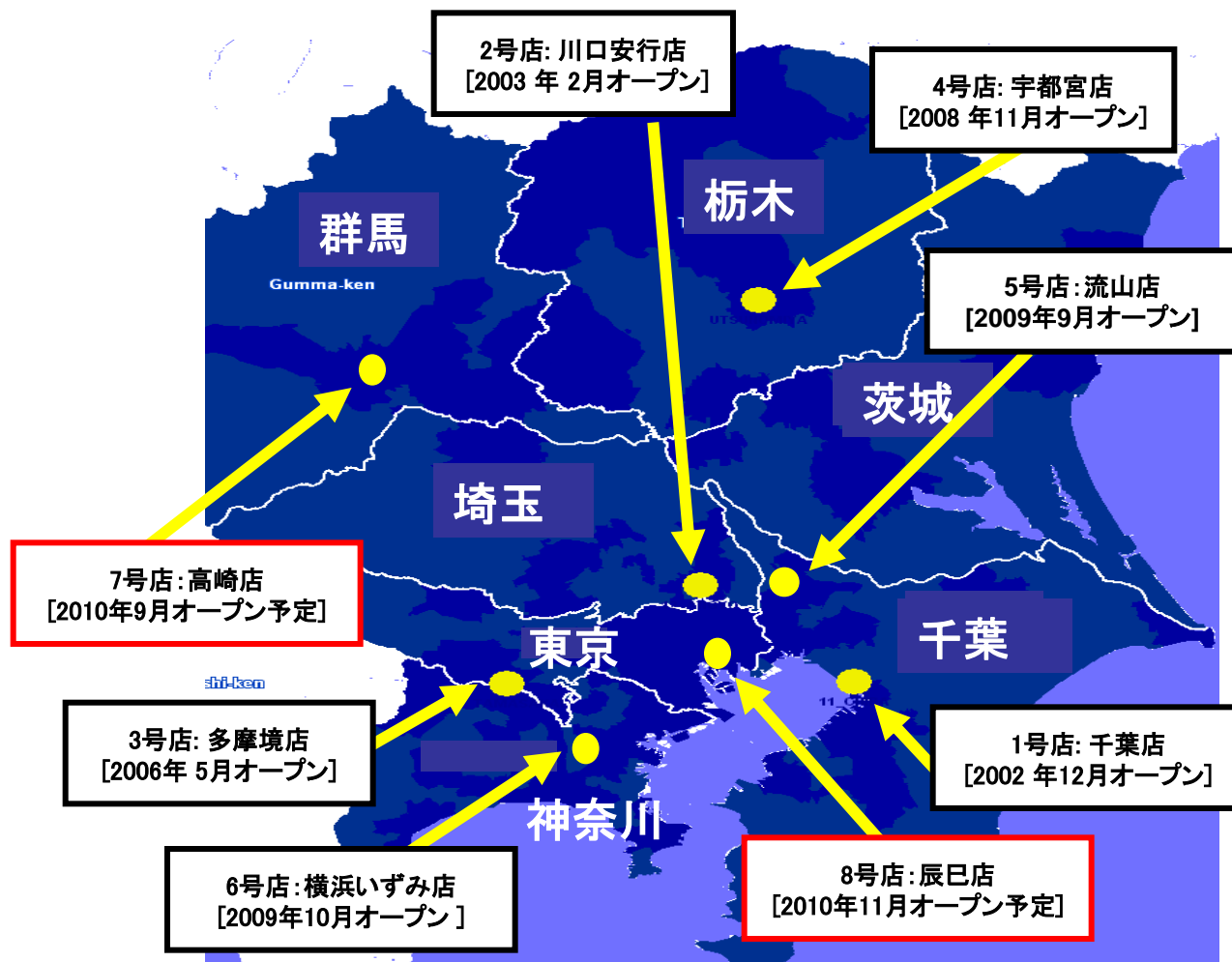
2000年 メトロ キャッシュアンドキャリー ジャパン 設立

- 本社所在地:
東京都品川区南大井6-26-3大森ベルポートD館7F
- 設立年月日: 2000年11月 27日
- 役員:
 - 代表取締役社長 石田 隆嗣
 - 取締役営業本部長 ブルーノ ドゥローザン
 - 取締役商品本部長 ザビエ ガーデイエス
 - 取締役マーケティング本部長 大矢 妙子
 - 取締役財務本部長 只野 敬子



メトロ キャッシュアンドキャリー ジャパン 店舗 (卸売りセンター) 概要

- 千葉店:
 - 2002年12月オープン
 - 千葉県千葉市美浜区新港42-1
- 川口安行店:
 - 2003年2月オープン
 - 埼玉県川口市安行領家791-5
- 多摩境店:
 - 2006年5月オープン
 - 東京都町田市小山ヶ丘6-4-8
- 宇都宮店:
 - 2008年11月オープン
 - 栃木県宇都宮市川田町806-1
- 流山店:
 - 2009年9月オープン
 - 千葉県流山市西平井952-2
- 横浜いずみ店:
 - 2009年10月オープン
 - 神奈川県横浜市泉区和泉町7405-11
- 高崎店:
 - 2010年9月オープン予定
 - 群馬県高崎市菅谷町20-984(地番)
- 辰巳店:
 - 2010年11月オープン予定
 - 東京都江東区辰巳2-1-6(地番)



メトロ キャッシュ アンド キャリー ジャパン は、 食のプロフェッショナルなお客様のみをターゲットにしています

■ プロのお客様に限定

ホテル、飲食店、ケータリング業や食品小売店業などプロの方々を対象にした登録制卸(登録費無料)。「キャッシュ&キャリー」方式* という流通コンセプトに基づいて事業を展開

* 必要な商品をご自分の手にとり、レジにて現金で支払い、商品を持ち帰るシステム

■ プロのニーズに応える商品構成

豊富な品揃えの生鮮食品/加工食品、業務関連商品(食器、調理器具)、アルコール・飲料など国内外から幅広く商品(約12,500アイテム)を取り揃え、販売

■ ワンストップ ショッピング

一つ屋根の下で、全ての商品を調達することで、時間の節約ができ、効率的な仕入れが可能

■ 便利な営業時間

朝6時から夜7時まで、元旦除いて年中無休で営業。

お客様の営業時間に合わせて仕入れが可能



■ コールドチェーンサポート、品質へのこだわり



食のプロのお客様が安心してご利用出来るよう、厳しい品質・衛生管理をしています。温度管理に関しては特に、各売り場ごとに違う温度管理を徹底しています。

F+V 青果
10-12°C

Fish 魚
6-8°C

Dairy 日配品
6-8°C

Meat 肉
0-2°C

Wine ワイン
14°C

また、食材の鮮度保持のため、ドライアイス(無料)、クーラーバッグ・発泡スチロール・蓄冷材当を販売しています。



■ カスタマーサービス

- ・メトロメール
- ・コンサルタントによるサポート

