

2019年12月2日

～グルメシティヒカリ屋山科店の跡地に1年ぶりに再出店～  
やましななぎつじ  
「イオンフードスタイル山科柳辻店」のオープンについて

※売場イメージ



ダイエーは、2019年12月6日（金）に、『イオンフードスタイル山科柳辻店』（京都府京都市）をオープンしますので、お知らせします。

当社は、首都圏および京阪神地域における事業エリアの拡大を目的に「おいしく食べて“ココロとカラダ”健康に」をコンセプトとする「イオンフードスタイル」店舗の積極的な出店を推進しています。

同店は、株式会社ヒカリ屋(※)が1973年にオープンして以来、45年に亘って営業してまいりました「グルメシティヒカリ屋山科店」（2018年11月営業終了）の跡地への1年ぶりの再出店であり、イオンタウン株式会社が同日にグランドオープンする「イオンタウン山科柳辻」内の1階に核店舗としてオープンします。



ヒカリ屋山科店からご愛顧いただいていたお客さまはもちろん、30～40代のファミリーを中心とした近隣にお住まいの方々の日々の健康的な暮らしを支える店舗を目指します。

(※) 株式会社ヒカリ屋は、1990年にダイエーグループ入り。2007年に同じくダイエーグループでスーパーマーケットを運営していた株式会社グルメシティ近畿と合併。

<店舗の特徴>

売場・商品はイメージです

## 1. 【美味しいものを「食べに行く」「食べて帰る」売場】バラエティに富んだパンや惣菜が充実



- ・京都市は全国屈指のパンの消費量を誇ることから、店内で焼き上げたベーカリーを約50品目展開。食事にもおやつにもぴったりのお手頃価格のパンに加え、「牛乳」「はちみつ」「バター」を使用し、生で食べてもしっとり耳まで柔らかいオリジナル生食パン「白金(プラチナ)」などのこだわりのパンを品揃え。
- ・新鮮な本鮪や旬の魚種を使用するなど、具材の味・鮮度・価格にこだわった「魚屋の寿司」を約19品目展開。
- ・北海道産の新鮮な生乳と生クリームを使用し、国産卵黄のコクとマダガスカル産バニラで香り豊かに仕上げた、イオングループのコンビニエンスストア「ミニストップ」の人気商品である「ソフトクリームバニラ」と、「ベルギーチョコソフト」「ベルギーチョコミックスソフト」の3種類を販売。なお、同社のソフトクリームをダイエーで販売するのは初の取り組み。
- ・イオングループの弁当・惣菜専門店「オリジン東秀」の商品を展開。「量り売り惣菜」「弁当」「手作りおにぎり」など計70品目を品揃え。
- ・約400品目の冷凍食品を展開。中でも京都府が全国でもトップクラスの消費量である餃子の展開を強化。徳用サイズからこだわり具材まで、約15品目の冷凍餃子を品揃え。
- ・パンやピザなどの惣菜をコーヒーやカフェラテとともにその場でくつろぎながらお召し上がりいただけるイートインコーナーを約80席用意。



## 2. 【料理が楽しくなる売場】鮮度や産地のこだわった生鮮食品が充実

- ・食品の安全と品質を確保するための国際的なマネジメントシステムである「SQF (Safe Quality Food)」の認証を取得している農場で肥育した当社オリジナルの国産黒毛和牛「さつま姫牛」を約15品目展開。
- ・島根産の生魚を販売する「島根のお魚市」を毎月10日、20日、30日に開催。
- ・京都府産・滋賀県産の野菜（ほうれん草、水菜、青葱など）をコーナー展開。オープン時は柳辻周辺で収穫された薬物野菜（ほうれん草、青葱など）を販売。
- ・キッチンサポートコーナー『<sup>ダイ</sup>dai-<sup>ド</sup>docoro』を導入。旬の食材を使用した料理やレシピの提案等、食に関する情報を発信。



## 3. 【健康に配慮した売場】カラダにやさしい食材やサービスが充実

- ・えびやサーモンなどの人気の海鮮素材と野菜を組み合わせた「YASAI SUSHI」を展開。
- ・小麦や大麦などの穀物から生成されるタンパク質のひとつグルテンを含まない「グルテンフリー」食品を充実。また、カロリーや塩分に配慮した商品やオーガニック野菜なども展開。



### 記

1. 店名                   イオンフードスタイル山科柳辻店
2. 所在地               京都府京都市山科区柳辻草海道町15番1号
3. 売場面積             522坪
4. オープン日           2019年12月6日（金）9時
5. 店長                  関田 幸治（セキタ コウジ）
6. 営業時間             9時～21時50分

以上