

2021年3月19日

~イオンタウン茨木太田の核店舗として出店~ 「イオンフードスタイル茨木太田店」のオープンについて

※画像はすべてイメージです



ダイエーは、<u>2021年3月27日(土)に、『イオンフードスタイル茨木太田店』(大阪府茨木市)</u> **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領域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」の積極的な展開を推進しています。

「イオンフードスタイル茨木太田店」は、 JR京都線「総持寺駅」から徒歩18分に 位置しており、イオンタウン株式会社が同日 にグランドオープンする「イオンタウン茨木 太田」内の1階に核店舗としてオープンしま す。周辺にお住まいの方は車の所有率が高く、 車の交通量も多い立地であることから主要な 来店手段は車を想定しており、メイン商圏で ある3km 圏内に多くお住まいの「30代~



40代の子育て世代」の方をメインターゲットとしております。なお、当社がイオンタウン内に出店するのは、今回が4店舗目です。

おしゃれで、便利で、美味しいフードスタイルの提案に加え、多様な受け取りサービスや感染防止対策の徹底など、コロナ禍で高まるニーズに応え、ウィズコロナ/アフターコロナにおいてお客さまに安全・安心を提供する店舗を目指してまいります。



<店舗の特徴>

売場・商品はイメージです

1. 自宅で美味しいものを食べたいニーズに応えた豊富なデリカやスイーツを展開





- ・「味」「食べ応え」にこだわりながら298円のお値ごろ価格を実現させた「出汁香る!ロースかつ 丼」と「ダブル海老と4種野菜天丼」を展開。併せて、夕食需要に応えたボリュームたっぷりの弁 当も品揃え。また、週末やハレの日には、ファミリー用の大型規格やごちそうメニューを提供。
- ・イタリア直輸入のモッツァレラチーズと完熟トマトのソースを使用した「ピッツァ・マルゲリータ」や、まるでグラタンのように具材にボリューム感のある「ベーコンポテトピッツァ」など、ファミリー層に人気のピザを品揃え。さらに、週末やハレの日には「トッピング倍盛」などの特別メニューを展開。
- ・店内で焼き上げたベーカリーなど約50品目の「ディーズベーカリー」を展開。原料、製造工程、焼成時間の工夫により、「生」で召し上がっていただくことに徹底的にこだわった当社オリジナル生食パン「白絹(シルキー)」、トーストすると香ばしさが増す「白金(プラチナ)」、石室窯で焼成した外はパリっと中はもっちりした食感の石窯バケットなど、こだわりのパンを品揃え。
- ・果実とクリームでジューシーな仕上がりの「6種のフルーツタルト」や、 チーズの濃厚さや生地のしっとり感にこだわった「しっとりベイクド チーズケーキ」などのスイーツメニューを展開。
- ・簡便・時短、長期保存可能というメリットだけでなく、美味しさや品揃 えの豊富さからも人気が高まっている冷凍食品を約700品目展開。
 - お買い得価格でパスタや米飯などの日常使いの商品を多数展開するとともに、「大容量サイズ」 「レストランや名店のごちそう商品」「ヘルシー需要の冷凍野菜」などを品揃え。
- ・新鮮な生本まぐろに拘った「生本まぐろづくし」や「生本まぐろ入り上にぎり」など、「魚屋の寿司」を約20品目展開。





News Release



2.「非接触」「非対面」「抗菌・抗ウイルス」のサービス・設備の導入

- ・新型コロナウイルス感染症の拡大以降、需要が高まっている「ダイエーネットスーパー」を4月22日(木)より開始予定。店舗周辺の配達可能エリア内に、約1万点の生鮮品、惣菜、加工食品、 日用雑貨などをお届け。
- ・店舗横に専用スペースを設置し、ネットスーパーで注文した商品を車に乗ったまま受け取ることが 可能な「ドライブピックアップ」を当社で初めて本格導入。また、店外に設置した冷凍・冷蔵にも 対応した「ピックアップロッカー」にて、非接触・非対面での商品受け取りも可能。
 - ※いずれもネットスーパーと同時に4月22日(木)より開始予定。





- ・非対面で決済可能なキャッシュレスフルセルフレジを6台設置。また、レジ待ち時間の短縮につながるセミセルフレジも導入。
- ・当社の出入り口の目の前に、約440台が駐車可能な平面駐車場を展開。車までの移動距離も短く、カートのまま気軽に移動が可能なストレスのない駐車場環境を提供。車で来店される方に向けて、酒や飲料のケース販売、大容量パックの展開を強化。
- ・店舗のガラスサッシ面に結露防止効果のある遮熱コーディングを実施。太陽光の赤外線を約70%、 紫外線を約90%カット。
- ・風除室の天井面に空気循環型殺菌灯を設置し、殺菌灯で照射した空気を循環。
- ・イートインコーナーならびに後方諸室には空気清浄機を設置。また、飛沫感染防止用の透明パーテーションを設置。
- ・店内およびバックヤードの冷蔵・冷凍ケース周辺の天井には抗菌・防カビ剤を塗装。また、デリカ やベーカリーの厨房壁面にはSIAA (防菌製品技術協議会)認定の化粧板を使用。さらに、売場 の什器、イートインコーナーのテーブル・椅子、レジのサッカー台、厨房の扉周りは、噴霧するだ けで抗菌・抗ウイルスが施工できる空気触媒「サンテクガード Pro」でコーティング。
- ・冷凍食品リーチインケースのガラス扉にはSIAA (防菌製品技術協議会) 認定の抗菌・抗ウイルスフィルムを貼付。

News Release



- ・売場および後方諸室の天井には除湿器ならびにサーキュレーターを設置し、店内の空気を除湿するとともに空気の循環による換気を促進することで結露やカビを防止。また、店内のエアコンに集塵フィルターを設置し、菌・ウイルスなどの有機物を吸着して抑制。
- ・商品陳列台の一部(飲料コーナー)には、深紫外線(UV-C)を照射して殺菌できるLED照明を設置。オートセンサーにより、お客さま不在時に自動的に殺菌を実施。
- ・買い物カゴ専用の自動殺菌機を設置。

3.「鮮度」「ローカル」「健康」にこだわった商品の充実



- ・内食需要の高まりを受けて、中でも人気の焼肉の品揃えを強化。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」を中心にお買い得価格で展開。
- ・島根の漁港に駐在しているバイヤーが厳選した新鮮な魚を数多く品揃え。旬の生魚の提供に加え、 刺身や寿司、焼き魚として毎日提供。
- ・地元で採れた野菜(トマト、リーフレタスなど)を中心に、約6品目の地元野菜をコーナー展開。
- ・「スーパーフード」や「プロテイン」をキーワードに健康を支えるサラダや、昆布をきかせた独自 の出汁で炊き上げた「野菜を美味しく食べられる」京風惣菜など、健康をキーワードとした惣菜 メニューを充実。
- ・「大豆のお肉」や「ライスパスタ」など、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」食品を展開。他にもアレルゲンフリーやオーガニックの 品揃えも充実。

News Release



4. 環境問題や地域経済の活性化に積極的に貢献

- ・お客さまとともに取り組む食品廃棄物の削減の活動として、ご家庭で消費されずに残っている未開 封かつ賞味期限内の加工食品のご提供をお客さまに呼びかけ、お寄せいただいた食品をフードバン ク団体に寄贈する「フードドライブ活動」を4月より実施。
- ・近畿・西日本各地の漁港や産地から、新鮮で旬な水産物や農産物を食卓にお届けする「絆市(きずないち)」を毎月開催。

記

1. 店名 イオンフードスタイル茨木太田店 (イバラキオオダテン)

2. 所在地 大阪府茨木市城の前町2番1号

3. 売場面積 603坪

4. オープン日 2021年3月27日(土) 9時

5. 店長 佐藤 友樹 (サトウ トモキ)

6. 営業時間 9時~22時

以上