

2021年6月18日

デジタルと安全・安心を強化したダイエーの新しいスタイル

「イオンフードスタイル日野駅前店」のオープンについて

※外観イメージ



ダイエーは、2021年6月26日(土)に、『イオンフードスタイル日野駅前店』(東京都日野市) 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領域とシェアの 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」の積極的な新規出店 と店舗の活性化を推進しています。

「イオンフードスタイル日野駅前店」は当社の2021年度の 関東地域における最初の新店です。JR中央線「日野駅」から 徒歩3分に位置しており、周辺には単身・2人世帯、世代別には 30代~40代が多いことが特徴です。

「美味しさ」「鮮度」「ヘルス&ウエルネス」をキーワードとし た商品を充実させるとともに、「デジタル」や「安全・安心」の サービス・設備を導入することで、"今"のお客さまのニーズに 応えた品揃えと売場づくりを進め、「お客さまのニーズを知り、 お客さまに寄り添うスーパー」として、地域にお住まいの方々の 日々の暮らしを支える店舗を目指します。



<抗ウイルス・抗菌対策の訴求>

News Release



<店舗の特徴>







1.「美味しさ」「鮮度」「ヘルス&ウエルネス」にこだわった商品を充実

- ・「味」「食べ応え」にこだわりながらもサプライチェーンの見直 しによって圧倒的な低価格を実現させた「価格破壊」商品を多 数品揃え。6月新発売の「若鶏ももジャ〜ンボ!チキンカツ」 は1枚「本体価格278円(税込300.24円)」で展開。
- ・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。
- ・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)」、糖質70%カットを 実現した生地を使った「低糖質ブレッド」などを品揃え。
- ・低脂質・高たんぱくなうえ、食物繊維や鉄分が豊富なことから人気が高まっている「大豆ミート」商品をコーナー展開。
- ・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。消費期限 延長を可能とする「真空スキンパック包装」を採用した商品も数多く展開。
- ・きゅうりやトマトなどの日野市近郊で採れた地場野菜を毎日約7品目展開。
- ・人気のオリジナル「ごほうびプリン」、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」、蜂蜜入り皮に十勝産粒あんをたっぷりサンドしたオリジナル「至高の逸品どら焼き」、新発売の「焦がしシュークリーム」、話題のイタリアの伝統的な菓子「マリトッツオ」など、スイーツの品揃えを充実。







2. デジタル施策の導入により新たな顧客体験を提供

- ・加工食品や日配食品などの売場を中心に、視認性が高く、 見やすい「電子棚札」を採用。
- ・非対面で決済可能なキャッシュレスフルセルフレジを4台 導入。また、レジ待ち時間の短縮につながるセミセルフレジ も3台導入。
- ・店舗の状況を遠隔地からでもリアルタイムで確認可能なクラウドカメラを設置し、防犯および売場指導に活用。 また、録画画像を活用することで入店者の属性や購買行動を可視化し、今後の売場改善等に活用予定。
- ・お客さまがお買い求めになりたい売場をご自身のスマホで 検索可能な「売場案内アプリ」を導入。ダイエー公式アプ リやホームページにて、どなたでもご利用可能。



【電子棚札】



3.「抗ウイルス・抗菌」のサービス・設備で安全・安心な店舗環境を構築

- ・紫外線の照射により、30秒で50個の買い物カゴの殺菌が可能 な自動殺菌機を設置。
- ・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、売場の什器、冷凍食品などのリーチインケースのハンドル・ガラス扉、イートインコーナーのテーブル・椅子、レジのサッカー台、厨房内には、噴霧するだけで抗ウイルス・抗菌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。
- ・売場の換気は外気処理空調機により外部より流入する空気の温度 を制御、合わせて除湿を行い店内の空気環境を一定に保つことで 結露やカビを防止。また、店内のエアコンにチタンアパタイトフ 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】



【殺菌可能なLED照明】

News Release



- ・エスカレーターホール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。
- ・売場、後方作業室内の全ての手洗い水栓を自動水栓とし、手洗いの際に蛇口に触れることなく手洗いを出来る環境を整備することでタッチレス環境を推進。

記

1. 店名 イオンフードスタイル日野駅前店

2. 所在地 東京都日野市日野本町3-8-6

3. 売場面積 258坪

4. オープン日 2021年6月26日(土)

5. 店長 神村 保 (カミムラ タモツ)

6. 営業時間 8時~23時

以 上