

2023年9月14日

～よい品を毎日お得に 日常使いに便利なスーパー～
「イオンフードスタイル松原店」のオープンについて

※画像は全てイメージです



ダイエーは、2023年9月21日（木）に、『イオンフードスタイル松原店』（大阪府松原市）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店づくりを推進しています。

「イオンフードスタイル松原店」は、「イオンタウン松原」の核店舗としてオープンするもので、松原市内には2009年4月に営業終了した「ダイエーグルメシティ松原店」以来、14年ぶりに再出店します。近鉄南大阪線「河内松原駅」から南西約1kmに位置し、店舗周辺1km圏内の人口は約2万5千人、世帯数は約1万2千世帯で、40代・50代のファミリーが多いエリアです。

日常使いに便利なスーパーとして、「新しさ」「お得さ」「便利さ」をキーワードに挑戦を続け、旧店舗にてご利用いただいていたお客さまをはじめ、地域にお住まいの方々の日々の生活をより豊かにする店舗を目指してまいります。



<店舗の特徴>



1. 「鮮度」にこだわり抜いた「お買い得」な生鮮

・新鮮で旬が感じられる「めっちゃば」～野菜の直送に挑戦
卸売市場から直送される野菜を集めた「めっちゃば」では、全国から集められた新鮮な旬野菜を種類豊富に品揃え。リーズナブルな価格にて販売。

・穫れたて鮮度の「まぐろ」を販売～超低温物流に挑戦

世界中の産地で水揚げしたまぐろを急速凍結し、おいしさが保たれる超低温（ -50°C 以下）を維持したまま店舗へ直送する物流を当社で初めて構築。店舗では超低温冷凍庫にて保管することで、舌でとろけるような高い鮮度のまぐろを使用したお造りや寿司を毎日ご提供。

・鮮度とコスパを実現する、当社自慢の「水産物」

「10種のネタの海鮮丼」では、赤えびや生サーモンなどを丼ぶりいっぱい使用。週末のごちそうとして、「生本まぐろ大とろ入特上にぎり寿司」を最大60カン入りまで各種展開。漁港駐在バイヤーが仕入れる「しまねの魚」コーナーでは、旬の天然魚や活具のお造りを毎日品揃え。



2. 毎日「お得」で豊富な「品揃え」

・畜産コーナーでは、肉質がきめ細かくとろける口当たりのオリジナル国産黒毛和牛「さつま姫牛」を提供。人気部位を集めた焼肉用セットの品揃えやご家庭にて使用頻度が高い豚小間切れ、鶏もも肉を毎日お買い得価格で販売。

・「石室窯」でより上質に～毎日店内で焼き上げるベーカリー

店頭オープンキッチンには、遠赤外線効果で外側と内側を同時に焼き上げる「石室窯」を当社で初めて導入。外はパリッと内はしっとりした食感のバゲットや、チーズプールなどのハード系パンを約10種展開することに加え、湯種に塩こうじを加えて作ったフォカッチャにチキンや野菜などをのせた「具たくさんフォカッチャ」など豊富な種類の焼きたてパンを約80品目展開。ほかにも人気の生ドーナツやアップルパイなど、食事パンからデザートまでパン好きの方にもご満足いただけるラインナップ。



・生地を手延ばしして店内で焼き上げるピZZアは、ふっくらもちもち食感が特徴。家族や友人とシェアできる「クオーターピZZア」を展開。

・弁当コーナーでは、出汁にこだわったかつ丼、天井、穴子天井を298円の均一価格にてご提供。深い味わいが特徴のオリジナル惣菜シリーズ「おだし亭」のだし巻き玉子が入った「厚切り熟成銀鮭西京焼き弁当」や、健康に配慮した新商品として、糖質を控えた「こ

んにやく入り酢飯を使用した「カラダ想いたるタルサラダ巻」など、バリエーション豊かに品揃え。

3. フローズン・加工食品を種類豊かに地域一番の品揃え

コロナ禍以降、需要が拡大しているフローズンコーナーでは、人気のパスタ、弁当惣菜、アイスを中心に毎日お買い得な価格で提供するほか、デパ地下で人気の惣菜店が手掛ける本格デリカテッセンや、関西のコナモン名店を集めたコーナーなど、有名店やご当地のバラエティ豊かな主食メニューにて、日々の食卓をワンランク高める品揃え。ほかにもオーガニックや半調理野菜など利便性の高い素材食品を多数展開し、冷凍食品のみで食が完結できるフローズンワールドを展開します。



・まぜるだけ、炒めるだけなどの簡便調味料や、カップ麺や菓子などの加工食品を地域一番の品揃えでご提供。「地ソース」コーナーでは、地元で長年愛されているこだわりのソースをラインナップ。ワインを均一価格で品揃えするほか、トップバリュの「Joynuts」など、新感覚の食べ方を提案するナッツやドライフルーツを展開。

4. 当社初・最新の急速冷凍技術でおいしさを閉じ込めた店内加工の冷凍食品を本格導入

生鮮、デリカ、ベーカリー各売場において、最新の特殊冷凍機「ART LOCK FREEZER[®]」（ダイブレイク（株））を使用し、店内で高品質に冷凍した商品を販売。店舗で販売する野菜、果物、刺身、切り身、焼き魚、精肉、弁当、パンの同商品を製造・加工後すぐに急速冷凍し、究極の鮮度と低価格を両立させた「冷凍 d a i 革命」商品として、約 130 品目展開します。



いつもの商品を、おいしさと価格を維持したまま店内で冷凍・販売することで、お客さまの用途に応じた新しい買い方を提案できるほか、個食・小食サイズなど、ニーズに応じた「ちょうどいい」量目や価格の冷凍商品を提供します。

<導入した急速冷凍技術について>

食材を急速かつ均一に冷凍する独自の送風方法により、食品内部に生じる氷の結晶を小さく均一にすることで、乾燥や変色などのダメージを与えることなく「ありのままの品質」を保持するもの。解凍した際に一番良い“できたて”の状態をいつでもご自宅で味わうことができるほか、長期保存が可能になり、便利かつ食品ロス削減につながります。当社では、ダイエー住之江店で先行導入し、安全性に加え、食味・食感、適した食材や解凍方法など、おいしさを実現するための実験・検証をおこなってまいりました。

<商品の一例>

商品はイメージです



「フルーツ盛合せ」

水気が多く冷凍が難しいスイカも季節を問わずおいしく召し上がることが可能



「焼き魚」

焼きたての香ばしさと脂が乗ったジューシーさを簡単に味わえる逸品



「さつま姫牛 希少部位」

冷凍によりロングライフ化することで希少部位が安定的に提供可能に



「魚屋の寿司」

新鮮なまぐろなど 10 種のネタを展開。適した解凍法が異なるシャリは別途販売



「特厚ロースカツ弁当」

揚げたてのカツを当社オリジナルののだしで仕上げた人気の弁当も冷凍に



「アップルパイ」

温め方の工夫で、外はサクッと中はシャリっとした新しい食感が楽しめる

5. デジタルを活用し、お得で便利なお買い物体験を提供

- ・主要コーナーに「デジタルサイネージ」を設置し、産地や市場のようす、急速冷凍技術のしくみなど、店頭にて提供している商品の魅力を臨場感あふれる映像にて情報発信します。ほかにもお得なサービスのご案内や旬の情報などを発信予定。
- ・イオンのトータルアプリ「i AEON」を通じて、当店のお得なクーポンを配信するほか、買えば買うほどお得が増える月間ボーナスポイントの特典を付与。スマホ決済サービス「AEON Pay」（イオンペイ）や電子マネー「WAON」での支払い、「WAON POINT」の利用・付与・照会・交換、「お気に入り店舗」のキャンペーン情報の確認ができるなど、イオングループが提供するサービスが利用可能。
- ・「ダイエーネットスーパー」を運用予定。店内で販売する商品を約1万点取り揃え。
- ・お客さまの動きをAIで分析するクラウドカメラを設置し、売場づくりに反映するほか、遠隔地からでもリアルタイムで確認が可能なことから、防犯に活用。安心してお買い物しやすい環境を提供。
- ・レジ待ち時間の短縮につながるセミセルフレジやキャッシュレスフルセルフレジを採用。

6. 環境問題や地域社会の助け合いに積極的に貢献

- ・資源回収及びリサイクルを促進するため、お客さまが楽しみながら参画できるポイント付与型のペットボトルとアルミ缶の自動回収機を設置します。（5本投入ごとに1WAONポイントを付与）
- ・10月1日（日）より「フードドライブ」を実施。ご家庭で消費されずに余っている食品を店舗へお持ちいただき、提携する団体を経由して地域内の必要とされる方へお渡しすることで、食を通じた地域の方々の助け合いをお手伝いします。

記

<店舗概要>

- | | |
|----------|------------------|
| 1. 店名 | イオンフードスタイル松原店 |
| 2. 所在地 | 大阪府松原市新堂4丁目1154番 |
| 3. 売場面積 | 564坪（うち、直営563坪） |
| 4. オープン日 | 2023年9月21日（木）9時 |
| 5. 店長 | 井上 聡（イノウエ サトル） |
| 6. 営業時間 | 9時～22時 |

以 上