

2023年10月19日

商品を手にとって出るだけのウォークスルー店舗を併設
～便利で驚きのある「モノ」「コト」「トキ」を楽しめる店舗～
「イオンフードスタイル横浜西口店」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10月27日(金)に、『イオンフードスタイル横浜西口店』(神奈川県横浜市)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横浜西口店」は、2019年2月に営業終了した「ダイエー横浜西口店」の跡地にオープンする商業施設「^スイ^ーユ^ー ^ヨコ^ハマ^マ」(イオンモール(株))の核店舗として、4年ぶりに再出店するものです。JR線、京急線、東急東横線、相鉄線、横浜市営地下鉄、みなとみらい線が乗り入れる「横浜駅」から徒歩5分に位置し、周辺1km圏内には、20～40代を中心とした約4万7千人の居住人口に加え、オフィスワーカーや来街者が多く、1日あたり約2万人が通行するパルナード通りに面した立地です。

便利で驚きのある「モノ」「コト」「トキ」を楽しめる店舗を目指して、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彩り豊かにする店舗を目指してまいります。



<店舗の特徴>

1. たったのこれだけ!? 面白いほどスピーディに買い物ができる、ウォークスルー店舗 「CATCH & GO」を併設

商品を手に取り、店舗を出るだけで自動的に決済ができる、ウォークスルー店舗「CATCH&GO」を、国内のスーパーマーケットに併設する初の路面店としてオープン。最短約10秒でスピーディにお買い物を完結することができるため、通勤途中やランチタイムなど、タイムパフォーマンスが求められるシーンを中心に、お客さまの利便性の向上と、次世代のお買い物体験を提供。弁当やホットデリカ、飲料、菓子など約400品目を展開。



【CATCH&GOについて】

お客さまは専用アプリへ決済情報を登録し、入店。ほしい商品を手に取り退店するだけで自動的に決済されるため、精算に関する動作が一切不要。店舗は、上部に設置したカメラと商品棚の重量センサーにより、お客さまがどの商品を手にとったかを認識。

※詳細は2023年9月26日のニュースリリースを参照ください。

(<https://www.daiei.co.jp/corporate/pdf/release/2023/230926-02.pdf>)

2. 季節の花から新鮮な生鮮食品まで 暮らしを彩り豊かにする品揃え

・日々に癒しを〜「花のある暮らし」を提案

季節を感じ、より新鮮で長持ちする花をお楽しみいただくため、市場から選りすぐりの花を直接店舗へ納品。地場産の花などを取り揃え、専門の従業員がご要望に応じた花束などを提供する、地域一番のフラワーコーナーを展開。切り花や苗を展開するほか、ドライフラワーやプリザーブドフラワーのアレンジメント、フラワーベースなど、花のある暮らしに必要な商品をお求めやすい価格にて品揃え。地域とともに花を楽しむイベントも実施予定。



- ・とれたて鮮度の「横浜野菜」を毎日展開

横浜市内の生産者や市場から届く、新鮮な野菜を集めた「横浜農場」コーナーでは、ほうれん草や小松菜などの葉物野菜を中心に提供。鮮度にこだわり、毎日売り切り御免にて、新鮮な野菜を種類豊富に品揃え。



- ・地場産の「三崎まぐろ」を使用した刺身や寿司、地魚を使用した焼き魚を提供

日本有数のまぐろ水揚げ量を誇る神奈川県三崎港にて水揚げされた「三崎まぐろ」をふんだんに使用した刺身の盛り合わせや、市場直送の旬のネタを組み合わせた「旬漁にぎり」など、選りすぐりの鮮魚を使用した寿司を提供。単身の方や個食のニーズに合わせた刺身の少量パックも展開。神奈川県産「真あじ」などの生魚を展開するほか、三浦半島で漁獲した鮮魚に干しの工程を加えることで、旨味成分を最大限に引き出した焼き魚など、帰ってすぐに食べられる魚惣菜を展開。



- ・当社自慢の「さつま姫牛」「さつま王豚」をサイズ豊かに展開

畜産コーナーでは、柔らかい肉質が特長の当社オリジナルの国産黒毛和牛「さつま姫牛」や、梅山豚を原種とするこだわりの銘柄豚「さつま王豚」を展開。料理用途に合わせて、各サイズを展開し、ファミリーや単身の方にも便利な品揃え。

- ・「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では、毎日焼きたてのパンを提供。生地にこだわりもちもち食感の「フォカッチャ」や、遠赤外線効果で外はパリッと内はしっとり仕上げる石室窯を使い、店内で焼き上げた、「バターロール」や「生フランスパン」のほか、逆折り製法でサクサク食感の「黄金アップルパイ」など、食事パンからデザートパンまでこだわりの風味と価格にて約80品目展開。



- ・毎日の食卓が豊かになる～多彩なメニューが揃うデリカテッセン

デリカテッセンコーナーでは、「カオマンガイ」「ルーローハン」など人気のアジアンメニューを展開するほか、朝食メニューとしてフルーツグラノーラやヨーグルトが入った「朝もおいしい！グラノーラサラダ」を展開するほか、野菜をカラフルに重ね、見た目と多彩な食感が楽しめる「ミルフィーユサラダ」など、カップサラダを36品目展開。



- ・こだわりの逸品を各種取り揃え

「大山阿夫利豆腐」や名店の中華まん、横浜市内の老舗洋菓子店のフレッシュデザート、横浜や鎌倉のワイナリーワインやクラフトビール、有名ご当地レストランのドレッシング、全国のお取り寄せプリンやご当地餃子など、こだわりの品を種類豊富に品揃え。ワインコーナーではメニューに合わせたワインをご提案。

3. 街歩きをもっと楽しく、もっとおいしく 手軽に食べられるメニューを多数取り揃え

各コーナーでは、横浜中華街にて定番の「食べ歩き」を意識した「ワンハンドメニュー」を多種多様に品揃え。「ホットク」や「ザージーパイ」など、アジアンメニューのほか、新鮮なフルーツを生クリームで挟んだフルーツサンド、屋台で人気のチョコバナナ、色映えするドーナツやサンド、人気の和スイーツなど、来街者や学生の昼食やおやつ需要にお応え。

- ・当社グループ会社の(株)オレンジフードコートが運営する、人気クレープ店「^{ディッパーダン}Dipper Dan」を併設。「期間限定コラボメニュー」や「スペシャルティシリーズ」など、味も見た目も楽しめる商品を提供。



- ・パルナード通りに面した店内に19席のイートインを設置するほか、店頭で32席のテラス席を展開。外を眺めながらくつろげる空間を提供。
- ・イオンがベトナムにて生活支援、栽培技術の伝授や、環境に配慮した営農指導などを行う「サステナブルコーヒー」を挽きたてコーヒーマシンで提供。



4. デジタルを活用し、お得で便利なお買い物体験

- ・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。
- ・11月22日（水）より「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1万点提供。
- ・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。快適に安心してお買い物ができる環境を提供。
- ・レジ待ち時間の短縮につながる、お支払いセルフレジやフルセルフレジを28台採用。

5. 環境問題や地域社会の助け合いに積極的に貢献

- ・店内の一部の壁面には、資源を再利用して生まれた、環境にやさしい壁紙「メグリウォール®」を使用。捨てるはずのもみ殻や、樹脂の端材を壁紙の表面材として再利用することで、地球環境の保全に貢献。
- ・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「フードドライブ」を実施。食を通じた地域の方々の助け合いをお手伝い。

記

<店舗概要>

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1. 店名 | イオンフードスタイル横浜西口店 |
| 2. 所在地 | 神奈川県横浜市西区南幸2-16-1 |
| 3. 売場面積 | 453.5坪（うち、「CATCH&GO」15坪、テナント11坪） |
| 4. オープン日 | 2023年10月27日（金）9時 |
| 5. 店長 | 大桃 昌史（オオモモ マサシ） |
| 6. 営業時間 | 7時～23時 |

以上