

2023年11月6日

新宿区に今年2店舗目の出店 ～市場直送野菜や鮮魚、焼きたてパンを毎日提供～ 「ダイエー四谷荒木町店」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11月11日（土）に、『ダイエー四谷荒木町店』（東京都新宿区）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。

「ダイエー四谷荒木町店」は、都営新宿線「曙橋駅」より徒歩1分、東京メトロ丸の内線「四谷三丁目駅」より徒歩8分、都営大江戸線「若松河田駅」より徒歩13分に位置しております。近隣には30～40代の子育て・共働き世帯や単身世帯が多く、今後もさらなる人口増加が見込まれています。

同店は、都市部にお住まいの方々や近隣のオフィスワーカーのニーズに応える商品やサービスの充実により、食をワンストップショッピングできる店舗を目指してまいります。



<店舗の特徴>

1. 毎日の食事が充実する「焼きたてパン」「弁当・丼」「ドリンク」を効率よくお買いもの

1階フロアでは、店内で焼き上げるベーカリーや弁当売場に加え、サラダやスープ、スイーツなどすぐに食べられる商品を中心に品揃え。通勤・帰宅時やオフィスワーカーの朝昼食など、タイムパフォーマンスが求められるシーンでも、1か所で効率よくお買い回りできるレイアウトにしています。



・店内で香り豊かに焼き上げるこだわりの「D's Bakery」

塩麴を加えたもちもち食感のフォカッチャ生地にも具材をのせて焼き上げた「フォカッチャシリーズ」を展開するほか、欧州産バターを使用したクロワッサンにパストラミや野菜などをサンドした「クロワッサンサンド」など、味わい豊かな朝昼食を提供。油脂を幾層にも織り込



んだパイ生地にも国産のりんごとカスタードクリームを

包み、さっくり焼き上げた「黄金アップルパイ」を展開。冬のイベントにピッタリのフランスパンコーナーでは、多加水生地で内をしっとり仕上げた新食感の「生フランス」を展開。



・「今日は何食べよう」が楽しくなるデリカテッセン

朝食で食べたいメニューをコンセプトに、ヨーグルトやグラノーラなどを使用した「モーニングサラダ」を展開。持ち歩きにも便利なスリムタイプの折箱に、店内で漬け込んだ銀鮭を中心に季節の惣菜を詰め合せた「西京焼き弁当」を提供。カオマンガイ、ガパオ風ライス、ルーロー



ハンなど、人気のアジアメニューをコーナー展開。北海道産の野菜や牛肉、かぼちゃなどを使用した「北海道コロッケシリーズ」

を展開。当社オリジナルの豚肉「さつま王豚」を使った肉餃子や、風味豊かな味に仕上げた煮物シリーズ「おだし亭」を展開。



2. 鮮度にこだわった品揃え ～「市場直送野菜」、「鮮魚」を毎日提供

2階フロアでは、徹底的に鮮度にこだわった野菜や鮮魚のほか、ニーズが高い冷凍食品コーナーを展開。都心にお住まいの方々に高鮮度の生鮮食品をリーズナブルな価格にて提供し、毎日の献立をサポートします。



・市場から直送する新鮮野菜を展開

全国屈指の集荷力を誇る青果卸売市場「新宿淀橋市場」から車で約10分の距離にある地の利を活かし、仕入れた野菜を当日中に店舗へ直送。季節に応じて、地場産野菜や早稲田みょうがなどの特産品を扱うほか、当日のセリでお値打ちの野菜を仕入れて展開。



・高鮮度の刺身や寿司、熟成焼き魚などを種類豊富に展開

本まぐろや旬の鮮魚を使用した「旬の刺身盛り合わせ」や高鮮度の刺身を約20品目展開。ネタにこだわった魚屋の寿司「三崎のまぐろ入りにぎり寿司」や、あじ、ぶりなどの生鮮魚を使用した「旬漁にぎり」など、旬の味覚を楽しめる自慢の寿司を18品目品揃え。72時間漬け込んだ「銀鮭西京焼き」や厚切りの紅鮭塩焼き、ほっけ塩焼きなど焼き魚を多数展開。



3. 新宿発祥「内藤とうがらし」を使用した商品を多数展開

新宿発祥で江戸時代に一大ブームを巻き起こした「内藤とうがらし」を現代に復活させようと発足したプロジェクトに参画。色とりどりの内藤とうがらしを25品目品揃えするほか、ベーカリー、デリカテッセン、精肉、鮮魚、日配品の各コーナーにおいて、内藤とうがらしを使用または添付した商品を展開。



4. コンパクトな店ながらこだわりの「食」が揃う品揃え

糖度1.2度以上のみかん、オーガニック野菜、地元で長年親しまれている専門店の西京焼や菓子、店内で焼き上げるピザ、ワインやチーズなど、小規模店舗の限られたスペースは周辺のお客さまのニーズに応じて、ひとつひとつをこだわり抜いた品揃え。

- ・「自分のため、家族のため、そして持続可能な未来のために、オーガニックライフをもっと身近に」をコンセプトにオーガニック野菜や果実を約20品目展開。
- ・地元「四谷」の老舗料亭が発祥で昭和12年創業の西京漬専門店「蔦の家」のこだわりの「京華漬」を当社で初めて導入。冷凍にて展開。
- ・神楽坂に本店がある老舗「神楽坂五〇番」の中華まんや点心を展開。
- ・リカーコーナーでは、輸入クラフトビールや日本ワイン、イスラエルワインなど、選りすぐりの品を種類豊富に展開。

5. 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「iAEON」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。
- ・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。快適で安心なお買い物環境を提供。
- ・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9台採用。

6. 地域社会の助け合いに積極的に貢献

- ・食品ロス削減に向けて、新宿区と「食品ロス削減の推進等に関する連携協定」を締結し、お客さまとともに取り組む活動として、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く「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 | ダイエー四谷荒木町店 |
| 2. 所在地 | 東京都新宿区荒木町23-4 |
| 3. 売場面積 | 208坪 |
| 4. オープン日 | 2023年11月11日（土）9時 |
| 5. 店長 | 平松 勇介（ヒラマツ ユウスケ） |
| 6. 営業時間 | 7時～24時 |

以上