

2024年6月21日

～グルメシティ千船店が駅高架下へ移転してもっと便利に～ 「イオンフードスタイル千船店」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、2024年6月27日（木）に、『イオンフードスタイル千船店』（大阪市）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千船店」は、阪神電鉄千船駅前にて1973年より50年にわたり営業を続けてきた「グルメシティ千船店」を本年6月23日（日）に営業終了し、同駅の高架下でリニューアルする商業施設「アバリーナ千船」の1階に新たな商品を取り揃えて再オープンいたします。

駅に直結する立地特性を生かし、朝の通勤・通学時の朝昼食需要にお応えするベーカリーを中心とした商品や飲料・デザートの種類豊富に揃えたうえ、短時間で買い回りがしやすい店づくりをおこないます。夕方には夕食・晩酌ニーズに向けた、出来たてのデリカテッセンを提供。また、店舗周辺にはシニア層の単身・2人世帯が多いことに加え、日々の子育てに忙しい40代のファミリー世帯が多いことから、「新鮮」で「お買い得」「適量」にこだわった生鮮食品を展開。地域にお住まいの方々にとって「おうちの冷蔵庫」のようにご利用いただける便利なマイストアを目指してまいります。



<店舗の特徴>

1. 朝昼食選びが楽しくなる！種類豊富なベーカリー

- ・ハンバーガー、コッペパン、サンドイッチを多数展開

人気の「デイズバーガー」シリーズでは、「サクサクチキンフィレバーガー」など全6種を展開。コッペパンにポテトやたまごなどの惣菜のほか、チョコ、季節のフルーツなど甘味素材をそれぞれ挟み込んだ、「デイズコッペ」を種類豊富に展開。ほかにも、コッペパンにハンバーグなどを加えた「ホットドックスタイルバーガー」やハード系パンに新鮮野菜やハムなどを合わせたサンドイッチ、当社オリジナルの「もちもち食パン」を使用した「卵の旨み！サンド」を朝から品揃え。



2. 当社自慢のオリジナルスイーツ

- ・話題の「黄金アップルパイ」のほか、店内で焼き上げる黄金パイシリーズを展開

生地を油脂で織り込んだ、逆折り製法の生地により、サクッ！ホロっとくちどけが良く香ばしい香りが特長の黄金パイシリーズを常時展開。レモンの果皮と果肉をたっぷり配合した甘酸っぱいジュレと発酵バター入りのまろやかなカスタードが入った「黄金レモンパイ」など、季節に応じて展開。



- ・人気クレープ店が監修するオリジナルのパンケーキを新たに販売

人気のクレープ店「Dipper Dan」を運営する、当社グループ会社の(株)オレンジフードコートが監修した、オリジナルのパンケーキを初めて展開。店頭で販売する季節の果実を使用し、店内で作り上げるスイーツとして、3種類を品揃え。



3. 夕方出来たて、お手頃サイズ、選べるデリカテッセン

- ・当社オリジナルブランド「おだし亭」のだしを効かせた「鉄板亭」を展開

当社のオリジナルブランド「おだし亭」のだしは、かつお、まぐろなどの4種の削り節や昆布、野菜からだしをとり、うまみを引き出すため、一滴一滴を自然落下で抽出。新たに展開する「鉄板亭」では、「おだし亭」のだしを生地に加えた「おだし亭 鉄板いか焼き（たっぷり九条ネギ）」や「おだし亭 鉄板お好み焼き（豚玉）」などを展開。



・店内で香ばしく焼き上げる「グリル亭」を定番展開

身厚で新鮮なチキンを、トマトやポテト、チーズと焼き上げる「グリルチキン」のほか、週末には紙で包み焼き上げる「カルトッチョ」シリーズを展開。

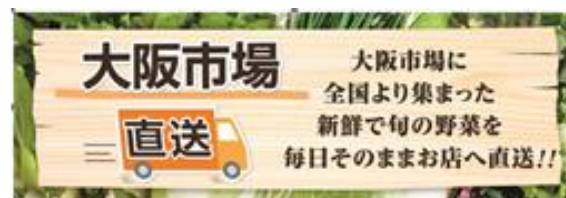
・食べきりサイズでお値打ち価格、「おかずいろいろ365」を展開

から揚げや、チーズ&デミハンバーグ、肉じゃがなど、人気の惣菜を少量規格にて種類豊富に展開。夕食・おつまみニーズにお応え。

4. 鮮度にこだわった生鮮食品

・市場から直接届く新鮮野菜を売り切りご免で販売

当社の市場駐在バイヤーが仕入れ、店舗へ直送される野菜を集めた「めっちゃば」では、新鮮な野菜をお買い得価格にて毎日売り切り販売。



・脂がのった“とろびんちょう”を使用する「まぐろ三種丼」を毎日提供

漁場や漁法にこだわり仕入れた良質な“とろびんちょう”や赤身まぐろを使用した「まぐろ三種丼」を毎日限定30パック販売。



・「価格」「ちょうどいいサイズ感」で取り揃える水産コーナー

水産コーナーでは「粉もん」の材料に必要な湯だこ、ブラックタイガーえびのほか、焼き魚で人気の塩さばやさけの切り身、晩酌のお供におすすめのあん肝、なめろうなどのおつまみ惣菜を、それぞれ一度に食べ切れる1~2人前サイズにて提供。

5. 当社自慢の「冷凍dai革命」は新商品を展開

当社にて2023年より本格導入し、出来たての鮮度とおいしさを維持できる急速冷凍機を使用して店内にて加工する生鮮や惣菜、パンを冷凍商品として販売する「冷凍dai革命」商品を全34品目展開。惣菜では「おだし亭 鉄板お好み焼き（豚玉）」「具沢山キンパ巻き」「おだし亭 肉じゃが煮」「焼き魚」のほか、生鮮では「カットアボカド」など、新商品を続々投入。



6. デジタルを活用し、お得で便利なお買い物体験を

- ・イオンのトータルアプリ「i AEON (アイイオン)」を通じて、当店のお得なクーポンを配信するほか、ダイエーオリジナルのプログラムとして、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、アプリ版オーナーズカードとしての登録やWAONステーション機能が使えるほか、「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。
- ・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計11台採用。
- ・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。

7. 地域社会の助け合いに積極的に貢献

- ・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。食を通じて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千船店 |
| 2. 所在地 | 大阪府大阪市西淀川区佃2丁目2-33 |
| 3. 売場面積 | 329坪 |
| 4. オープン日 | 2024年6月27日(木) 9時 |
| 5. 店長 | 島野 翼 (シマノ ツバサ) |
| 6. 営業時間 | 6時～22時 |

<周辺地図>



<アクセス>

阪神電鉄「千船駅」直結