

2026年4月3日  
株式会社ダイエー

## <フードスタイルあびこ駅前店の特徴>

「フードスタイルあびこ駅前店」は、新生ダイエー「フードスタイル」1号店として、ダイエー・光洋で培ってきた食品加工技術や商品開発力、売場づくりの総力を結集し、新しい商品・サービスを提案することで、お客さまのライフスタイルや、日々変化する生活ニーズに柔軟に対応する食品スーパーマーケットです。



### ■ 毎日の食卓をサポートする商品の提供

・鮮魚コーナーでは、真空包装や冷凍技術を活用し、レンジ調理や簡単調理で食べられるお魚の簡便新商品を強化します。「骨取り銀鮭香味バター」「骨取りさばみりん」などの『冷凍骨取りレンジで焼き魚』のほか、「牡蠣のアヒージョ」や「ガーリックシュリンプ」など、具材の使い切りや調理の負担といった課題を解消し、魚料理を日常的に楽しめる商品を展開します。さらに、焼き魚、煮魚の惣菜化にも力を入れ、即食ニーズに対応した商品を提案します。



・畜産コーナーでは、赤身と脂肪のバランスが良い「にくのくに北海道黒牛」や、上質な赤身とクセのない脂で、深い味わいを兼ね備えた鹿児島県ブランド豚「茶美豚（チャーミートン）」を展開します。また、「チキンハニーマスタード」や「豚肉と野菜の生姜炒め」など、時短調理に対応した一人前サイズのミールキットを開発するなど、量・内容ともにお客さまのニーズにお応えした商品を品揃えします。



※画像は全てイメージです。

## ■ 食卓を華やかにする新商品の提案

・女性に支持される売場の確立を目指し、野菜を主役にした彩り豊かな丼メニューを展開します。「ロコモコ丼」や「ガパオライス」など、ランチを意識したメニューを中心に、華やかで満足感のある商品開発を行いました。他では味わえないオリジナル商品としての価値を高め、選ぶ楽しさを感じられる売場づくりに繋げていきます。



・サラダを主食として楽しめる、新しい食のスタイルとして、「ごちそうトマトのデリサラダボウル〜イタリアンドレッシング〜」をはじめとした『主食になるサラダ』シリーズを展開します。野菜に加え、たんぱく質やビタミンをバランスよく組み合わせることで、一品で満足できる一食完結型のサラダに仕立てました。健康志向の高まりや、多様化するライフスタイルに対応し、忙しい日常でも手軽に栄養を摂りたいお客さまに向けた新たな選択肢として提案します。



・素材にこだわった手づくりスイーツを種類豊富に品揃えします。どこか懐かしく優しい甘さが広がる「おいしい焼きプリン」や、コクのあるプリンにホイップクリームと彩り豊かなフルーツを合わせた贅沢な「プリンパフェ」、さらに、いちごやブドウなど、旬の果物の爽やかさを楽しめる「ゼリーパフェ」など、店内で丁寧に仕上げた当店自慢のスイーツを提供します。



## ■ 鮮度とこだわりの逸品

・鮮魚コーナーでは、『大阪市中央卸売市場』から水産バイヤーが鮮度と旬にこだわった生魚を買い付けし、幅広い魚種を販売します。旬の丸魚や、魚屋の寿司として提供します。



・店内でカットした、パイナップルやメロンなどの食べやすいサイズのカットフルーツを提供します。旬や味にこだわった果実を揃え、バイキング形式で自由な組み合わせをお楽しみいただけます。また、地元で育てられた野菜の魅力を発信しながら、安心と新鮮さを届ける地域に根差した商品を展開していきます。



※画像は全てイメージです。