NEWS RELEASE

２０２６年１１月１４日
株式会社ダイエー

～新たな挑戦、ＫＯＨＹＯ屋号をフードスタイルへ～
『フードスタイル江坂店』のオープンについて

株式会社ダイエー（本社：大阪府茨木市、代表取締役社長：西峠泰男、以下「ダイエー」）は、２０２６年１１月１４日（土）に『フードスタイル江坂店』（大阪府吹田市）をオープンしますので、お知らせします。










当社は、既存店舗の屋号刷新や新規出店を通じて、「フードスタイル」の展開をすすめてまいりました。このたび、「ＫＯＨＹＯ」屋号の店舗として初となる「フードスタイル」への刷新を実施し、新たな第一歩を踏み出します。

『フードスタイル江坂店』は、１９９５年１０月２２日に「ＫＯＨＹＯ江坂店」として開業し、長年にわたり地域のお客さまにご支持をいただいてまいりました。

当店は、大阪メトロ御堂筋線 江坂駅から徒歩５分とアクセスに優れた立地にあり、日常のお買物拠点として、今後も地域に根差した店舗を目指します。通勤・通学で駅を利用されるお客さまも多いことから、毎日の暮らしを支える利便性の高い店舗として、お客さまに支持される店舗を目指します。

FoodStyle from AEON

「フードスタイル」は、イオンの「お客さまを原点に絶えず革新し続ける」という不変の理念の下、地域に暮らすお客さまの視点に立ち、食の多様なライフスタイルに最適な商品・サービスを提供し、お客さまの豊かで健康的な食生活に貢献し続けたいという想いに由来しています。

＜店舗特徴＞

■【フードスタイルで人気の商品を新規導入】



ごろっとりんごのパイ



ドッグ&バーガー



ミニクロワッサン

ベーカリー・水産売場では、フードスタイル店舗でご好評いただいている人気商品を品揃えします。
新規取り組みとして店内ベーカリーを導入します。
２０２４年の発売以来、累計２００万個以上を販売した、ベーカリー人気 No.1 商品「ごろっとりんごのパイ」を展開します。また、具材たっぷりで彩りにもこだわった「ドッグ&バーガー」や、朝食や軽食に最適な「ミニクロワッサン」「さつまいもプチクロワッサン」などを取り揃えます。

水産売場では、季節ごとのお魚を使用し、店内で調理する「おさかな屋さんの煮魚」を販売します。毎日店内で作り立ての煮魚を提供し、魚の旨みを生かした甘辛い味付けでお楽しみいただけます。また寿司コーナーでは、一切冷凍していない『生』本鮪を使用した寿司を展開します。豊富なラインナップで、『生』本鮪のおいしさを活かした握り寿司をご提供し、鮮度と品質にこだわった味わいをお楽しみいただけます。

■【新商品が続々登場！】

畜産・デリカ売場では、新商品の導入により、毎日の食卓を彩る商品の品揃えを強化します。
畜産売場では、２０２６年１０月より販売を開始した新商品「彩陽 (さいび) どり」を展開します。太陽の光をたっぷり浴びて育った彩陽どりは、柔らかい肉質とジューシーな味わいが特徴で、さまざまな料理におすすめの一品です。また、最短２日で産地から店舗へ届けるなど、鮮度にもこだわった商品です。



デリカ売場では、新商品「和菜おかずの海苔弁当」を販売します。ふっくらとしたご飯に、彩り豊かなおかずを詰め込んだ、満足感のある海苔弁当です。サクサクのフライと、どこかホッとする和のおかずをお楽しみいただけます。
あわせて、「おだし亭　鉄板いか焼」を品揃えします。おだし亭こだわりの出汁を使用し、いか下足を加えることで、いかの旨みをしっかりと感じられる一品に仕上げました。もちもちとした食感の生地とソースの相性も良く、お食事としてはもちろん、おやつとしてもお楽しみいただけます。



※画像は全てイメージです。

当店は、「鮮度感・活気・楽しさ・価格」を追求し、お客さまに「来てよかった」と感じていただける店舗を目指します。また、「お客さまから、あてにされるお店」をストアコンセプトに掲げ、生鮮食品と惣菜を強化するとともに、インストアベーカリーを初導入することで、毎日の暮らしに欠かせない、魅力ある売場づくりを進めてまいります。さらに、冷凍野菜や冷凍麺などの時短・簡便商品の品揃えを強化し、毎日の食事づくりをサポートしてまいります。

■フードスタイル江坂店概要
＜ＦｏｏｄＳｔｙｌｅ６号店＞

所 在 地	大阪府 吹田市 江の木町１－３０
オープン	２０２６年１１月１４日（土）９時
店　　長	星野　匡平（ほしの　きょうへい）
営業時間	８：００～２３：００（通常）
売場面積	４６０坪

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社ダイエー　経営企画部（広報）

木を植えています
私たちはイオンです