

2026年3月18日
株式会社トライアルカンパニー

山梨県で14年ぶりにトライアルの次世代型スマートストア※1を出店！

「スーパーセンタートライアル石和店」

3月18日（水）オープン

～稼働台数約23,000台で世界一※2を誇る“セルフレジ機能付きの買い物カート”を80台、
欲しいものが欲しい時に買える快適な購買体験を提供するインスタサイネージ™を23台完備～

株式会社トライアルカンパニー（本社：福岡県福岡市、代表取締役：石橋亮太、以下、トライアル）は、山梨県で14年ぶりとなるスマートストア「スーパーセンタートライアル石和店」を2026年3月18日（水）にオープンいたします。

※1：トライアルグループ内において/スマートストアとは、IoT機器やAI技術を導入し、データの利活用をもとに新しい購買体験を提供したり、効率的な運営を可能にしたりする店舗形態を指します。

※2：トライアル自社調べ。（2026年3月時点世界における「セルフレジ機能付きの買い物カート」として）



石和店は、「レジカート」や「インスタサイネージ™」などを本格導入したスマートストアです。スマートストアとは、セルフレジ機能付きの買い物カート「レジカート」や、「インスタサイネージ™」等のトライアルが独自に開発したIoT技術やAI技術を導入し、データの利活用をもとに新しい購買体験を提供したり、効率的な運営を可能にしたりする店舗形態を指します。

この度、山梨県で14年ぶり（全国で270店舗目）となるスマートストアをオープンする運びとなりました。また当店舗のオープンにより、「レジカート」の稼働台数が約23,000台となり、これは世界一の稼働台数となります。

AI化による「お客様・働く人（従業員・メーカー等）」の便益を図るだけでなく、「レジカート」による非対面会計など、新たな購買体験を提供します。

今後もトライアルは更なる小売市場の変革を進め、お客様の生活をより良いものにすべく邁進してまいります。

■世界一の稼働数！お客様へ新しい買い物体験を提供する「レジカート」

トライアルグループが独自開発した「レジカート」は、タブレットとバーコードリーダーを搭載したセルフレジ機能付きの買い物カートです。専用プリペイドカードまたはアプリ「SU-PAY」をスキャンすることで利用でき、買い物中に商品バーコードを読み取るだけでレジ登録が完了します。会計時は専用ゲートを通過するとチャージ残高から購入金額が自動で引き落とされ、レジ待ちのないスムーズなキャッシュレス決済を実現します。

最新型の「レジカート」は、「軽さ」「画面の見やすさ」「商品を入れやすい構造」を追求し、小柄な方や高齢の方でも使いやすい設計です。また、スキャン漏れを知らせる機能や、お客様の属性・購買履歴をもとにクーポンやおすすめ商品を表示するレコメンド機能を搭載。ショッパーマーケティングのツールとしても活用でき、一人ひとりに最適な買い物体験を提供します。今回、スーパーセンタートライアル石和店には80台が導入され、国内では270店舗目、稼働台数は約23,000台となります。



■国内178店舗目の本格導入！お客様に新たな購買体験を提供する「インスタサイネージ™」

「インスタサイネージ™」は、野菜コーナー等の売り場に合わせた映像や写真のオリジナルコンテンツだけでなく、音声付きで店内一斉放送が可能です。館内の音声と連動して出来立ての惣菜をお知らせしたり、季節や催事に合わせた訴求コンテンツを配信したりすることが可能となり、お客様のニーズに合わせて適切なコンテンツを発信することで、より快適なお買い物環境を体験いただくことができます。また、「インスタサイネージ™」を活用したプロモーションにより非言語購買を促すことができ、売上増加にもつながっています。具体的には、焼き芋の出来立てオンデマンド放映したところ、「インスタサイネージ™」を設置していない店舗に比べて売上が114%アップしました。今回、スーパーセンタートライアル石和店には23台が導入され、稼働台数は約3,400台となります。



■こはく本舗の職人が監修、プロの味が手軽に楽しめるトライアル自慢の惣菜

トライアルが提供する惣菜は『こはく本舗』（トライアルの総菜部門を担うグループ企業）に所属する約40人の職人たちが監修し、職人の品質を店舗で再現できるよう様々な工夫を行っています。

「スーパーセンタートライアル石和店」のおすすめの惣菜は、たっぷりの国産キャベツと、二種挽き豚で旨みを引き出した「自社製キャベツメンチ」と、麴仕込み醤油だれで旨みを重ねた、二段熟成のこはく本舗本気の唐揚げ「重ね麴の醤油唐揚げ」、職人監修のカレーに30種以上のスパイスを効かせ、職人監修のもと仕上げた、トマトの程よい酸味と甘味、デミグラス風ソースのコク深さが味わえる「2種ソースオムライス」です。

・自社製キャベツメンチ

トライアル自社製惣菜の人気商品。主役は、たっぷりと練り込んだ国産キャベツです。豚肉は2種類の挽き方を使い分け、肉の旨みとジューシーさを両立。チルド管理で鮮度を保ち、キャベツのシャキシャキ感と肉のコクがしっかり感じられる仕立てにしています。揚げ工程では衣の配合と水分バランスを細かく調整し、時間が経っても軽やかな食感を実現。生キャベツのさっぱり感と、肉の満足感。食べごたえがありながらも重すぎない、何度でも食べたくなる自社製メンチカツです。



商品名:自社製キャベツメンチ

売価:217円(税込) ※価格は店舗によって異なります。

・重ね麩の醤油唐揚げ

こはく本舗の本気の唐揚げ。旨みを“重ねる”発想から生まれた一品です。コクと香りが際立つ醤油だれに、にんにく・生姜を効かせた特製揚げ込みだれ、さらに麩の力を掛け合わせ、肉の内部まで旨みを浸透。自社ブレンドの唐揚げ粉と徹底した温度管理により、外はサクッと軽やかに、中は肉汁あふれるジューシーな仕上がりを実現しました。噛んだ瞬間に広がる醤油の香りと後を引くコク。ごはんにも、お弁当にも合う、“また食べたくなる”唐揚げです。



商品名:重ね麩の醤油唐揚げ

売価:206円/g(税込) ※価格は店舗によって異なります。

・2種ソースオムライス

ふんわり焼き上げた卵の中に、コク深いチキンライス。仕上げは、トマト系とデミグラス風の2種のソース。酸味と甘み、そして深みが重なり、最後まで飽きのこない味わいに仕立てました。半熟感を残したとろつとなめらかな卵がソースと絡み合い、ひと口ごとに変化を楽しめます。

職人監修の味わいを、日常の価格で楽しめる一皿です。



商品名:2種ソースのオムライス

売価:470円(税込) ※価格は店舗によって異なります。

■ スーパーセンタートライアル石和店概要

住所：山梨県 笛吹市石和町 四日市場 1679 番地

取扱商品：生鮮食品、食品、弁当・惣菜、酒、日用品、他

営業時間：24 時間営業（年中無休）

駐車場：有

電話番号：0120-033-559

店舗 URL：<https://www.trial-net.co.jp/shops/799/>

<株式会社トライアルカンパニー 会社概要>

代表者 : 代表取締役 石橋 亮太
本社所在地 : 福岡県福岡市東区多の津 1-12-2 トライアルビル
設立 : 1981年7月
売上高(連結) : 8,038億円(2025年6月期)
事業内容 : 『あなたの「生活必需品」。』をコンセプトとしたディスカウントストアの運営
URL : <https://www.trial-net.co.jp/>

<一般のお客様お問い合わせ先>

店舗に関するお客様相談室
TEL : 0120-033-559
受付時間 : 9時~22時