

2020年3月19日
イオンリテール株式会社

東京湾岸エリア最大級の商業施設に都市型「イオンスタイル」を出店 4/24 (金) 「イオンスタイル有明ガーデン」グランドオープン 「日常使い」「専門性」「利便性」に加え、イベント・観光需要にも対応!

イオンリテールは4月24日、「イオンスタイル有明ガーデン（以下、当店）」をグランドオープンします。当店は「有明ガーデン（東京都江東区）」の中核施設「住友不動産ショッピングシティ 有明ガーデン」1階に出店します。

当社が立地する「有明ガーデン」は、総戸数約1,500戸のタワーマンションが計画されています。同エリア内にはホテルや劇場なども展開することから、住民はもちろん、国内外からの来訪も期待されています。

◆ 2030年には3.8万人が居住。都市部のニーズに対応した「イオンスタイル」展開

都心への好アクセスから当エリア周辺では、マンション開発が多数計画されています。その規模は2020年に1.5万人、2030年には3.8万人と30代～40代ファミリー層を中心に大幅な人口増加が見込まれています。こうしたなか当社は“都市部で生活するお客さまのニーズ”にお応えする「イオンスタイル」を展開します。

◆ イベント・観光需要にもお応え。“日常使い”に加えて地域特性にも対応

日常に必要な商品に加え、店舗から2kmの豊洲市場から仕入れた鮮魚や野菜、ちょっぴり贅沢な「こだわり」の商品、さらにはイベント・観光需要を見据え、歩きながら片手で食べられる“ワンハンド”商品を拡充し地域特性に対応します。

また、店内で購入した商品やできたての味をその場で楽しむイートインスペース「ここdeデリ」では約100席を展開し、多様な「食」のスタイルにお応えします。

◆ 都内初展開！“レジに並ばない”お買物スタイル「レジゴー」を導入 安全カメラを使ったお買物環境向上の実証実験も開始

お客さまの利便性向上と楽しいお買物体験の実現を目指す一環として、お客さま自身が専用スマホで商品をスキャン、専用レジで会計をする「レジゴー」を都内で初めて導入します。また、天井から設置する安全カメラを活用し、品揃えの改善やお買物しやすい売場作り、さらなるレジの待ち時間短縮など、お買物環境向上に向けた実証実験を開始します。

◆ “都市型”のキーワードは「ファミリー・単身」「人口増加エリア」

当社では、“30～40代のファミリーや単身世帯が多くお住まいの人口増加エリア”を「都市型」と定義し、「イオンスタイル有明ガーデン」を1つのモデルとして、今後、都市部の店舗展開を行います。都市型「イオンスタイル」は、店舗規模と地域ニーズに基づき、食品をベースに品揃えやサービスを設定し提供してまいります。

イオンリテールは今後、これまで多くのお客さまにご支持いただいているモール型ショッピングセンター（SC）や近隣型SCに並び、この都市型「イオンスタイル」で都市部にお住まいの方のニーズにお応えしてまいります。

◆イベント・観光需要にもお応え。“日常使い”に加えて地域特性にも対応

できたての総菜や専門店の味を楽しむ「ここd e デリ」

当店は、店舗周辺にお住まいのファミリー世帯やスポーツ、イベントなどで来訪されるお客さま向けに店内で調理した総菜などを充実させるほか、家族や友人と一緒に食事をしてくつろぐ場所、買って食べて帰るイオンの新しい食のスタイル「ここd e デリ」を展開します。

また、注文を受けてから1食ずつ調理するステーキや海鮮丼、ピッツアなどのほか、ソフトクリーム、抹茶ドリンクなどの“ワンハンド”商品を提供します。店内でお買い上げいただいたお弁当やデザート、飲料なども約100席のイートインスペースでお召し上がりいただけます。



●素材にこだわった「デリ」「サラダ」「ごはん」をワンプレートで提供する「リワードキッチンプラス」を展開

「リワードキッチンプラス」では、栄養の偏りや野菜不足が気になる、ストレス社会で働く女性をターゲットに、「美と健康」、「トレンド素材」を取り入れたデリやサラダなどのご褒美メニューを提案します。雑穀米などのグレインズやキヌア、ケール、アボカドなどの栄養価が高いと言われる食材を使用します。6種類のメインディッシュと5種類のサラダ、5種類のサブメニュー、3種類のごはんの中から、各1品ずつ選択いただくことでバランスのよい食事を提供します。その場でお召し上がりもお持ち帰りいただくこともできます。



●“ちょっぴり贅沢な”メニューで食卓を彩る「リワードキッチン」

共働きや単身世帯の増加などを背景に、総菜の需要が高まっています。

「リワードキッチン」では“がんばった自分へのご褒美に、ちょっぴり贅沢なご馳走をお手軽に！”をコンセプトに、メインディッシュとなるハンバーグや彩り豊かなサラダなど約30種類のメニューを対面方式にて展開します。

※画像はすべてイメージです。

●**直営海鮮丼ショップ「魚魚彩」。**

ランチの新メニュー、一度に3種の丼が味わえる「海鮮玉手箱」を提供

できたての海鮮丼や握りたてのお鮨を提供する魚屋さんの海鮮丼ショップ「魚魚彩」を展開します。本まぐろにこだわった丼や握り寿司のほか、女性やお子さま向けメニューも用意します。また、一度に3種の味が楽しめる

「海鮮玉手箱」をランチメニューにて提供します。

テイクアウトメニューも用意しているため、職場やご自宅でもお召し上がりいただけます。



●**直営ステーキショップ「ガブリングステーキ」を展開**

直営ステーキショップ「ガブリングステーキ」では、イオンの自社牧場で肥育された「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル タスマニアビーフ」をはじめ、選び抜かれた牛肉を使用したステーキやハンバーグを提供します。

また、三元豚を店内でパン粉付けし、コレステロールゼロの油で調理した、こだわりの「とんかつ定食」を品揃えします。このほか、ひれかつ、海老フライを組み合わせさせた「ひれかつ&海老フライ定食」や「ロースかつ&海老フライ定食」などの選べる定食も提案します。



●**都内初！イオングループの「ミニストップ」の人気商品、ソフトクリームが登場**

イオングループのコンビニエンスストア「ミニストップ」の人気商品であるソフトクリームを提供します。

リニューアルした「ソフトクリーム新バニラ」とミニストップ初の季節フレーバー「佐藤錦さくらんぼソフト」「さくらんぼソフトミックス」の3種類※を提供します。北海道生乳、生クリームをふんだんに使用、隠し味に練乳を加えた「ミルク感」たっぷりのソフトクリームに仕上げています。



※「ソフトクリーム新バニラ」以外は「季節のフレーバーソフト」と「ソフトクリーム新バニラと季節のフレーバーのミックスソフト」2種類を提供。

●**焼きたてパンの専門店「カンテポーレ」では、「きわみ 生食パン」が新登場！**

北海道産生クリームとバターを使用した「きわみ 生食パン」は、焼かずに、そのままが一番美味しい生食パンです。お土産用に1本が入る専用箱も用意しています。このほか、トマトモッツアレラや照り焼きチキンをパンで挟み焼き上げたパニーニは、注文を受けてから調理します。また、“ワンハンド”商品として、4種類の食べやすい一口サイズのドーナツが入った「カップドーナツ」も用意します。



豊洲市場から仕入れた生鮮食品や“健康” “簡便” にこだわった商品を品揃え

ご自身と家族の健康を大切にするお客さまへ、鮮度や健康にこだわった商品を取り揃えます。豊洲市場から仕入れた新鮮な野菜や旬の果物を提供するほか、オーガニック野菜やスーパーフードを使用したサラダなどを品揃えします。



●毎日が新鮮！豊洲市場から仕入れた旬の野菜を提供

豊洲市場が近い店舗特性を活かし、毎日、旬の野菜や果物を提供します。このほか、みずなやトマト、ほうれんそうなどの旬の京野菜も品揃えします。

また、「トッピング バリュエ グリーンアイ オーガニック」や千葉県産のオーガニック野菜など、約30種類を取り揃えます。



●豊洲市場から仕入れた鮮魚を対面コーナーで提供！お造りやお鮓など品揃え

毎朝、豊洲市場で仕入れた鮮魚を対面コーナーで提供し、お客さまのご要望にあわせて、開きや三枚おろしなどの調理サービスを行います。

また、本まぐろの上質部位のカマトロを使用したお造りや「本鮪づくしの握り鮓」、「とろ入り鮪丼」などを品揃えするほか、鯖開き干し焼きや海老フライなど、手間のかからない魚総菜も用意します。



●女性に人気が高い素材、アボカドやキヌアを使用したサラダを提供

健康志向の高いお客さまに、新鮮な野菜やスーパーフードを使用したフレッシュな手作りサラダを提案します。フレッシュアボカドとサイコロ状にカットした角切りベーコンをたっぷりと使用した「角切りベーコンとアボカドのサラダ」、栄養素が高いケールとキヌア、大麦、赤米、黒米を使用した「キヌア入りケールのサラダ」を提供します。



●大豆ミートを使用したハンバーグやからあげ、料理用の乾燥した大豆お肉を品揃え

健康志向の高まりから、低カロリーで高タンパクな植物性のお肉として注目されている大豆ミートの商品を約10種類、チルドコーナーで展開します。

インバウンドやお土産需要に対応した品揃え

店舗周辺にはイベント会場やスポーツ施設、劇場などが立地しているため、国内外からたくさんのお客さまが来訪されることが期待されます。当店では、東京のお菓子や近年人気のナッツやドライフルーツ、紅茶などを品揃えするほか、お酒コーナーでは専属ソムリエがお客さまのお好みのワインを提案します。

●インバウンド需要にも対応。ナッツやドライフルーツ、紅茶を提案

登山やアウトドア、スポーツ時のおやつとしても人気のナッツやドライフルーツなどを組み合わせた「トレイルミックス」のほか、国産原料にこだわったドライフルーツを品揃えします。

また近年、注目度が高いハーブティーやフルーツティーの品揃えに合わせて、当店専用に和柄のリプトン紅茶タンブラーも用意します。



●お土産需要に東京の銘菓や外国の方に人気のお菓子を品揃え

明治31年創業の「茂助だんご」の餅菓子やどら焼、饅頭、羊羹などを品揃えします。また、銘店コーナーでは「ラ・メゾン白金」や「東京ラスク」「銀座ブルーミッシュ」など、東京銘菓の商品を取り揃えます。

●東京の「深川ワイン」も登場！地域最大級約800品目のワインを品揃え。

有明周辺エリアのお客さまのニーズが高いワインを中心に、全国各地のお酒を豊富に品揃えします。ブルゴーニュやボルドーなど高級産地のワインをお値打ち価格で提供するほか、近年話題となっている「自然派ワイン」や「山梨ワイン」、東京の「深川ワイン」をコーナー展開します。また、当店のソムリエがお客さまのお好みやご要望から、季節ごとの食に合わせた逸品を提案します。



日本酒では、東京都心に百年の時を経て蘇った東京23区唯一の酒蔵「東京港醸造」の「どぶろく 江戸開城」をイオンで初めて導入します。都会ならではの酒は「障りなく飲め味わいある酒」をテーマの一つひとつ手作業で造られています。このほか、新潟県の銘酒「八海山」「越乃寒梅」「久保田」を取り揃えます。

また、ビール職人のこだわりが詰まったクラフトビールは、日本のクラフトビールに加え、本場アメリカのクラフトビールを中心に品揃えします。



◆都内初展開！“レジに並ばない”お買物スタイル「レジゴー」を導入 安全カメラを使ったお買物環境向上の実証実験も開始

“レジに並ばない”お買物スタイル「レジゴー」導入

当店は、レジ係が商品のスキャンを行い、お客さまご自身で会計をいただく「セミセルフレジ」に加え、「レジゴー」を導入し、新しいお買物体験と利便性を提供します。

「レジゴー」は、店舗入口付近に設置する貸出用の専用スマホで、お客さま自身が商品のバーコードをスキャンしながらお買物し、専用端末機でお支払いをするイオンの新しいお買物スタイルです。“レジに並ばない”“レジ待ち時間なし”を可能とします。仕事や家事で毎日忙しいお客さまへ、便利で楽しいお買物の場を提供します。



安全カメラを使用したお買物環境向上の取り組み

天井に取りつけられた安全カメラ映像を活用し、お客さまがより快適にお買物をお楽しみいただけるよう、魅力的な品揃え、お買物しやすい売り場作り、レジの待ち時間短縮などデータを活用したお買物環境向上に向けた実証実験を開始します。

※お客さまの行動を推定する可視化データには、個人を特定する情報は含んでおりません。

イオン東雲店のネットスーパーで注文した商品を「ミニストップ」で受け取り！

「おうちでイオン イオンネットスーパー」で購入した商品は、通常ご自宅へ直接配送するサービスです。このたび当店から、約1.5kmに位置するイオン東雲店のネットスーパーで注文いただいた商品を、有明ガーデン施設内の「ミニストップ シティタワーズ 東京ベイ店」での受け取りが可能となります。

【イオンスタイル有明ガーデン 店舗概要】

名称：イオンスタイル有明ガーデン
所在地：東京都江東区有明2丁目1-8
「住友不動産 ショッピングシティ 有明ガーデン」1階
責任者：店長 谷本 和彦（たにもと かずひこ）
オープン日：2020年4月24日（金）
売場面積：直営 約2,285㎡
営業時間：8:00～23:00
休業日：年中無休
駐車台数：約1,900台
駐輪台数：約1,700台
交通アクセス：ゆりかもめ「有明駅」徒歩2分
東京臨海高速鉄道りんかい線「国際展示場駅」徒歩4分