

2014年3月12日
イオン北海道株式会社

毎日の生活をより豊かに
『イオン札幌元町店』食品フロア改装
3月15日（土）グランドオープン！！

イオン札幌元町店は、2014年3月15日（土）に食品フロアの品揃えをさらに充実させ、毎日の生活をより豊かに、美味しく生まれかわります。

今回の改装は2013年に取り組みましたイオン札幌桑園店、イオン札幌苗穂店に続き、食品フロア改装の集大成といえるもので、シニアシフトおよび、働く女性の増加から「家事軽減」「食の作らない化」を背景に“お惣菜売場の拡大”や手軽に家庭で調理できる“簡便商材”を軸に売場作りを行いました。最大60種類のおかずを100g148円でご提供する量り売りバイキングやレンジで温めるだけですぐ食べられる商品を提案し、忙しい現代の生活を快適に過ごす応援をしてみたいです。また、ワインを中心とした売場作りやご自宅用・ギフト用ミニブーケを品揃えし、毎日の生活を楽しめるご提案をいたします。

【最大60種類のおかずバイキング】

季節の食材を使用した「フキにしん」や「細竹いり卵の花」をはじめ、サラダ（10品目の野菜ポテト他）、中華（6種野菜入り酢鶏他）、洋風ディッシュ（チーズハンバーグ他）、和惣菜（きんぴら他）、米飯（海鮮パエリア他）、スイーツ（杏仁豆腐他）をご用意いたしました。どのおかずを選んでも100g148円でご提供いたします。好きなおかずをお好きな量だけパックに詰めるだけでお買い求めいただき、選ぶ楽しさが広がります。



バイキングのおかずは札幌元町店では全て、新登場の商品になります。一例を上げますと、お子様でも召し上がれる甘辛ソースで和えた「エビイカチリソース」や醤油ベースの味付け生姜で魚のくさみを抑え、骨ごと食べられる「サンマの生姜煮」、下味をじっくり付け込んでから油で揚げること素材の美味しさをギュッと詰め込んだ「揚げ茄子の甘辛煮」など、ひと手間加えた商品がお勧めになります。



【上記写真は「揚げ茄子の甘辛煮」】

【簡便・即食商品】

毎日に献立をお手伝いする温めるだけ・レンジアップするだけですぐに食べられる商品を用途別に品揃えしました。水産ではメカジキのステーキや鱈とサーモンのアクアパッツァ、ごろごろ野菜とかき・いか・あさりのアヒージョなどワインと相性の良い人気上昇中の洋風メニューを15種類からお選び頂けます。(骨取り済みのお魚ですのでナイフとフォークでお召し上がりいただけます。)



【冷凍食品売場】

冷凍食品売場では朝食・昼食・夕食のシーンごとにぴったりの商品やお弁当商品などを含めた1,000アイテムを提供し、当社でも最大級の売場でご提案いたします。

朝食では和の朝食として「焼きおにぎり」+「野菜のおかず」、洋の朝食として人気の「パンケーキ」や「ワッフル」+「ポテト」、昼食ではご飯がセットになった「丼」シリーズや、パスタ、夕食では和風おかず(「とんかつ」や「サバの味噌煮」、洋風おかず(「メンチカツ」や「ハンバーグ」)や外食繁盛店のプロデュース商品を取り揃えいたしました。

また、アイスクリームでは、北海道各地のご当地牧場アイスを取り揃え、気軽にご当地のアイスクリームを味わえます。

【ワインコーナー】

これまでの国別の品揃えから、お客さまのニーズにお応えし、フルーティな味わいや、ふくよかな味わいなどの嗜好別の品揃えに変更致します。また、道産ワインの品揃えを強化するほか、シニア・単身向けに少量のワインの品揃えを拡大いたします。

【ワインにあうおつまみコーナー】

ワインの消費量が増えるなか、ワインコーナーに併設して、ヨーロッパで代表的なオードブルの「パルマ産輸入生ハム」「ドイツソーゼージ」赤ワインにぴったりの「パテ」(テリーヌ風)など、ヨーロッパプレミアム商品をコーナー化。

また北海道スローフード会員でもある インターリンクジャパンの阿部さおりさんプロデュース商品「和飲(ワイン)な人時(ひととき)コーナー」で、北海道の原料にこだわったグリッシーニ、燻製(ホタテ・玉葱など)、さきいか、生パスタを品揃えし北海道ワインと一緒に提案いたします。



「和飲な人時(ひととき)コーナー」

【道産チーズコーナー】

北海道各地の工房チーズ20舎、40品を集めました。牛乳の美味しさを生かしたフレッシュ系チーズから長期熟成させたハード系、青、白カビ系と幅広く品揃え致しました。どちらもフレッシュな生乳や乳酸菌へのこだわりや地域の風土にあった手作り感と丹念な仕上げで味わい深いチーズに仕上がっております。お勧めは「小林牧場物語」シリーズ。あえて小林牧場産の生乳を100%使用し、チーズに適した乳を丹念に仕上げた「ピュアなまっすぐな味」に仕上がっております。

【道産素材使用のハード系パン 新発売】

北海道産の素材を使用した「北海道をしっかりと香ばしく」シリーズを新たに導入いたします。夕食などに活用できる、専門店のような本格的なパンをお手軽にお求めいただける商品です。「北海道小麦のロングバケット」(1本289円)



【サンドイッチワールド】イオン北海道オリジナルサンドイッチ
健康志向に配慮しライ麦粉入りパンの

「野菜サンド」、「フルーツサンド」「カツサンド」等、原料にこだわった商品を提供致します。

全18種類(198円~398円)までバラエティ豊かに取り揃えております。



ハム・レタス・トマトサンド BLTサンド

【農産売場】

3月度のトマトの品揃えを最低22アイテムとし、夏場のピーク時は、30アイテムの品揃えいたします。お客さまの要望に答えられる、味、安全安心、機能性、調理用など、それぞれに拘ったトマトを提案してまいります。味に関しては、トップバリュセレクト高知産フルーツトマト(糖度7℃以上)、熊本産塩トマト(糖度8℃以上)など、自社開発商品及び各産地より美味しいトマトを取り揃えました。また、消費拡大を図る上で外せないのが「調理用トマト」です。熱を加えると甘みが増すのが特徴です(カゴメ様のラウンドトマト)。

トマトは「生」で食べるから「料理」して食べる提案を行い、トマトは「イオンが一番」を目指します。

【畜産売場】

焼肉コーナーでは、べこ正宗ブランドの、牛味つけホルモン、牛味けカルビ焼肉、牛タン味付けを常時品揃えし、人気の牛タンレストランの味をご家庭でお楽しみ頂けます。

さらに、秘伝のタレと厚切り お肉が自慢の「なんぼろジンギスカン」、厚切り肉が特徴で食べ応えあるジンギスカンも 品揃えに加わります。

【水産 室蘭市場直送便】

毎日その日に水揚げされた新鮮なお魚を室蘭市場より直送！午後１時頃入荷となりますので、到着次第に対面販売コーナーにて今が旬のかれい・たら・ぼたんえびなど最大１０種類ほどの新鮮なお魚をご提供いたします。販売員にお声掛けいただければ２枚おろし・３枚おろしなどご要望に応じてよろこんで調理いたします。

（日曜日・市場休・天候不良の場合は販売を中止いたします）

【フラワーショップ Flower & Garden】

ブーケや季節の鉢花など、お出かけやご帰宅前にお立ち寄りいただき、すぐに贈り物としてご利用いただける商品を豊富に品揃えします。また、お客さまのニーズに合わせたお花をアレンジするほか、１本でも買える珍しいお花や、植物と関連するインテリア雑貨も展開し、「花」があるライフスタイルをご提案します。これまで以上にご自宅用ミニブーケ・ギフト用ミニブーケの商品提案をし、癒しの空間として楽しんでいただける売場づくりをいたします。



イオン北海道は、お客さまのご要望に丁寧にお応えしながら、支持される売場づくりを目指します。

<記>

<イオン札幌元町店>

【日 時】 ２０１４年３月１５日（土） ９時 グランドオープン

【住 所】 札幌市東区北３１条東１５丁目１番１号

【取 材 日】 ２０１４年３月１４日（金） １５時～１６時

事前に本社広報部まで、ご連絡を下さいますようお願い致します。

<本件に関するお問い合わせ>

イオン北海道株式会社 広報部 高嶋 電話：０１１－８６５－９１１１