

2026年6月26日
株式会社イオンフードスタイル

東京都内に「FoodStyle」初の大型店舗 「フードスタイル船堀店」オープン！ ～新たな「うれしいが、あたらしい。」への挑戦が始まる～



株式会社イオンフードスタイル（本社：東京都江東区、代表取締役社長：平田 炎）は、2026年7月3日（金）に「フードスタイル船堀店」（東京都江戸川区）をオープンいたします。

当社は、豊かで健康的な食生活の実現に貢献することを目的に「鮮度・活気・楽しさ・安さ」をコンセプトとする、価値提案型のスーパーマーケット「FoodStyle」への転換を推進しており、本年3月より都心部の小規模店舗を中心に5店舗を転換してまいりました。

6店舗目となる「フードスタイル船堀店」は、1981年に「忠実屋」としてオープンして以降、「ダイエー」などへ名前を変えながら、約44年にわたり地域のお客さまにご愛顧いただいております店舗が、新たな魅力をお届けするスーパーマーケットへと生まれ変わるものです。従来の転換店舗と比べ、約2倍の広さを持つ環境を活かした商品展開にて、これまでにはない食の体験を提案いたします。

店舗周辺にお住まいの30～40代のファミリー層や共働き世帯を中心に、新鮮でおいしく、手軽なものを豊富に取り揃え、お客さまの毎日の食卓と暮らしにあたらしい“うれしさ”を提供してまいります。



1号店「フードスタイル三田店」



4号店「フードスタイル文京グリーンコート店」

<フードスタイル船堀店の挑戦>

※画像はイメージです



市場から毎日届く新鮮な野菜や魚、こだわりの精肉など、鮮度が自慢の生鮮食品をラインナップ。旬を感じる味覚と視覚的な演出にこだわり、食の楽しさを提供します。

■毎日の食卓にあたらしい彩りを

素材本来のおいしさが詰まった生鮮食品を店内で加工し、旬のさまざまなおいしさをご提案します。フルーツコーナーは、驚きとおいしさを生み出す“スイーツファクトリー”のような空間に。銘柄すいかや旬の果実を色とりどりのカットフルーツにするほか、「生フルーツ杏仁」「気まぐれ生フルーツプリン」「気まぐれフルーツタルト」など、とっておきの手作りスイーツに仕立ててご提供します。

豊洲市場から直送される鮮魚は、トロ箱のまま丸魚が並ぶ、市場さながらの活気でお出迎え。お好みの調理加工を承るほか、切り身やお造り、寿司、海鮮丼、惣菜までバラエティ豊かな魚料理にて毎日の食卓にワクワクをお届けします。

■おいしい！の出会いがうれしい

自社工場から毎日届く「ホテルブレッド」は、既存店で人気の逸品です。このこだわりの生地を使用したロールパンやぶどうパンをはじめ、そのバンズで作るバーガーやコッペパンへバリエーションを進化させ、シリーズとして展開を拡大します。加えて、石窯で焼き上げる本格ピザやパニーニをラインナップ。

デリカコーナーでは、「FoodStyle」の開始以来、多くのお客さまにご支持いただいている自慢の「焼き鳥」や「フィッシュ&チップス」「手作りおはぎ」などの看板メニューが勢ぞろい。今回、新たな和スイーツとして「CRAFT DANGO」が新登場します。お馴染みのおいしさに新たな驚きを加え、選ぶ楽しさをご提供します。加えて、U.S.M.Hグループ各社が誇る自慢の一品も集結。さまざまなこだわりの味への出会いの場をご提供します。

当社は、常に進化を続け、地域のお客さまの食生活に寄り添い、「うれしいが、あたらしい。」を提供する「FoodStyle」を体現してまいります。

※当社が目指す「FoodStyle」については3枚目をご確認ください。

<店舗概要>

店名 フードスタイル船堀店 (イオン船堀 1階)
開店日時 2026年7月3日 (金) 9時
所在地 東京都江戸川区船堀1丁目1-51
店長 鈴木 淳 (すずき あつし)
営業時間 7:00~23:00
売場面積 約590坪



当社が掲げる「FoodStyle」とは、単なる新しい屋号の名称ではなく、「昨日にはなかった、新しい価値を持つ店舗へ転換すること」に対する企業としての決意表明です。

■「FoodStyle」が目指す「うれしいが、あたらしい。」

お客さまに届ける価値を高めるために、これまで以上の「鮮度」を感じる品揃え、買い物に行くたびに新しい発見や食卓を彩る「活気」や「楽しさ」、そして何よりもお買い得を実感する「安さ」を実現。そんな「うれしいが、あたらしい。」体験を提供することで、お客さまの毎日の食卓に確かなうれしさをお届けします。

■常に「進化を続ける」店舗であるために

「FoodStyle」店舗を起点に、私たちは「昨日までなかった店舗」への転換を、次のサイクルで推進し、全社的な刷新を進めてまいります。

・POC（概念実証）の場

新店舗を「未来の標準」を創る実験場と位置づけ、商品開発からプロモーション、売場づくりに至るまで、絶えず新しい試みを行います。

・エビデンス（根拠）に基づく各店舗への水平展開

実験を通じてお客さまの確かなご満足が得られた成果は直ちに既存店へ導入を拡大し、より多くのお客さまに「うれしいが、あたらしい。」を提供してまいります。

<店舗の特長>

・行くたびに「楽しい」

鮮度や産地にこだわった生鮮食品や店内調理のデリカテッセン、ベーカリーなど、食卓の楽しさを広げる提案を強化します。

・あたらしい「おいしさ」

新鮮で厳選された品揃えと、欲しいもの、食べてみたいものと出会える売場を実現します。

・安定した「安さ」と「品質」

それぞれの地域とお客さまのニーズにお応えすることを心掛け、常にご納得いただける価格と品質の両立を目指します。