

2026年8月21日
株式会社イオンフーズスタイル

価値提案型スーパーマーケット「FoodStyle」都内8店舗目 「フーズスタイル東大島店」がオープン！ ～こだわりのベーカリーと惣菜が大幅パワーアップ～



株式会社イオンフーズスタイル（東京都江東区、代表取締役社長：平田 炎）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ます。

このたび2026年8月28日（金）に8店舗目となる「フーズスタイル東大島店」（東京都江東区）をオープンいたします。

「フーズスタイル東大島店」は、1989年にオープンして以来、約37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「ダイエー東大島店」が、新たな魅力をお届けするスーパーマーケットへ生まれ変わるものです。

本年3月以降、東京都内に7つの「FoodStyle」店舗をオープンしてまいりました。このたびオープンする「フーズスタイル東大島店」におきましても、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豊富にラインナップし、旬を感じる味覚と視覚的な演出で、食の楽しさを提供してまいります。

「フーズスタイル東大島店」では、「インストアベーカリー」および「デリカテッセン」がさらに大きく進化します。こだわり抜いたおいしい食に出会える「楽しさ」をお届けすることで、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、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。

＜フードスタイル東大島店のおもな特長＞

1. 【ベーカリーが進化】自社工場だからこそ徹底的にこだわりました！

・生地から見直した「本格ピザ」と「本格パニーニ」

試作検証を重ね、生地のおいしさを一から見直しました。多加水設計により旨みをじっくり熟成させ、中心部は口溶け良く、コルニチョーネ（耳）は香ばしくもっちりとした食感、かつ冷めてもおいしさが長持ちするピザに仕上がっています。加えて店舗での直焼き工程を工夫し、パリッとした食感と焼きたての風味がさらに増加。各種ピザは大小2つのサイズで展開するほか「本格パニーニ」を新たに展開します。

※画像は全てイメージです



・パンのおいしさを感じられるこだわりの「サンドイッチ」

自社工場発の人気パン「北海道産小麦使用もちもち食パン」から作る「もちもち食パンのたっぷり玉子サンド」は、玉子とパンの豊かな風味を感じられるバランスにこだわった自慢の一品です。



2. 【New】新たな名物商品が登場

・「プレミアム黄金アップルパイ」

バターを何層にも折り込む「逆折り製法」の生地を上部に使用し、下部には食べ応えのある「練り生地」を組み合わせることで、サクサク・しつとりの2つの異なる食感を一度に楽しめるプレミアムなパイに仕上げました。



・カワイイ「たい焼きサンド」

店内でふわふわに焼き上げるたい焼きの生地にも具材が絶妙にマッチする「ふわっとたい焼きサンド」は、カワイイ見た目と食事パンとしてしっかり満足できるボリューム感のギャップを楽しめます。

3. 【初コラボレーション】「クリस्पサラダワークス」との限定コラボサラダ 5種が新登場！

人気のチョップドサラダ専門店「クリस्पサラダワークス」と食品スーパーとして初のコラボレーションが実現！本格的な味わいと満足感を追求した「クラシック・チキンシーザーサラダ」など5種類のサラダを本店舗にて先行・初販売いたします。

（※本商品の詳細は、別途プレスリリースにてお知らせいたします）

4. 【惣菜の充実】U. S. M. Hグループ各社自慢の惣菜が一堂に集結

U. S. M. Hグループ各社が誇る自慢の一品が集結するほか、今回新たに合同で開発した商品として「海老とチーズのグラタン」や「国産野菜の大きなかき揚げそば」などの展開を開始。毎日の食卓に彩りとおいしさをお届けします。

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「Food Style」を体現してまいります。

<店舗概要>

店 名 フードスタイル東大島店（イオン東大島1階）
開店日時 2026年8月28日（金）9時
所 在 地 東京都江東区大島7-38-30
店 長 櫻庭 孝（さくらば たかし）
営業時間 7:00～23:00
売場面積 約569坪
アクセス 都営地下鉄新宿線「東大島駅」大島口より徒歩5分



■当社が目指す「FoodStyle」について

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。