

2025年6月6日
イオンリテール株式会社

地域のニーズに対応「健康・簡便・おいしさ」追求へ 6/26(木)「イオンスタイル竹の塚」オープン

イオンリテール株式会社は6月26日(木)、「イオンスタイル竹の塚(東京都足立区)」をオープンします。当店は地域が求める食のニーズ、地域の課題解決を商品・サービスの提供を通じ実現してまいります。



～当社のもつ最新の食の提案を結集。新たなまちづくりの一助を担います～

「イオンスタイル竹の塚」は、東武スカイツリーライン竹ノ塚駅至近に立地しています。店舗周辺は商店街のほか団地や戸建てが近接し、長く住まわれているシニア層のほか、近年は都心部への通勤利便性により子育て世帯を中心に人口が増加しているエリアです。

また直近では、竹ノ塚駅の高架化により駅を挟んだ東西の人流が活発になるなど、今後もさらなる発展が見込まれます。

～地域のニーズを検証、デリカと冷凍食品を軸に本格的なおいしさを竹の塚で新提案～

あらゆる食のニーズにお応えするべく、生鮮食品ではより一層の鮮度を追求するほか、簡便・時短調理へのニーズに対応し、デリカ売場と冷凍食品売場を拡充します。例えば、本格的なおいしさに対応した量り売り総菜「リワードキッチン」や、店内で生地の発酵から焼き上げまで行う焼きたてピッツァ「ピッツァソリデラ」、さらにはキンパやヤンニョムチキンなど地域で人気のメニューも用意します。

～ごちそうも展開！地域最大級の冷凍食品売場展開。水産では対面鮮魚コーナーも！～

冷凍技術の進歩により、おいしさも進化した冷凍食品は1,000品目の品揃えで展開します。手軽なワンプレートをはじめ、本格的なディナーから全国各地のご当地アイス、スイーツまで一堂に展開します。水産では対面鮮魚コーナーを展開、旬の鮮魚を中心においしい食べ方を提案します。

～「あだちベジタベライフ」の協力店に登録。食に関する地域の課題解決の一助へ～

足立区では、区の重要な施策の1つに「健康づくり」を掲げています。当店は野菜を食べることで健康増進を目指す取り組み「あだちベジタベライフ」の協力店に登録しました。野菜売場では地場野菜の常設コーナーを設け、地元足立区その他、近隣エリアの野菜を提供します。栄養面はもちろんのこと、おいしさの提供も追求し「心の豊かさ」の実現も目指してまいります。

デリカ売場は「おいしさ」「簡便」ニーズに対応

当店は、子育てファミリーや単身世帯、シニアの方々のあらゆる「食」のニーズにお応えするべく、「簡便」のみならず、「おいしさ」を追求した商品を拡充します。弁当やおにぎり、ピッツァ、鉄板焼きなどの総菜のほか、焼きたてパンやスイーツなど店内手づくりで本格的な「おいしさ」を提供します。



◆店内手づくり・生地こだわって焼き上げたピッツァ「ピッツァソリデラ」を展開

「ピッツァソリデラ」のピッツァは、香ばしい小麦の風味ともちもち食感を併せ持つ逸品です。その日の気温に応じて生地発酵時間を変え、これを一枚ずつ丁寧に伸ばし高温短時間で焼き上げるなどの製法にこだわりました。

イタリア産のモッツアレラチーズとトマトソースを使用した看板商品の「マルゲリータ」や「てりやきチキン」などを展開し、手づくりのおいしさを提供します。また、軽食やおやつなどの用途に合わせ好きなサイズを選べるよう、ハーフサイズ、1/4サイズもご用意します。



4種類の具材やおいしさが1枚のピッツァで愉しめる人気のクワトロピッツァでは、既存店の期間限定商品としてご好評いただいた、牛肉を具材に使用したピッツァを当店では常時展開します。

このほか、本場イタリア・ローマでは主流のカジュアルに日常の食事として親しまれている四角いピッツァ（ピッツァ・アル・タリオ）を展開します。具材豊富なピッツァを手軽にお召し上がりいただけます。



◆「おいしさ」「簡便」を両立。総菜の対面量り売り「リワードキッチン」展開

素材や彩りにこだわったサラダや主菜にもなる総菜を必要な分だけ量り売りで提供する「リワードキッチン」を展開します。

お客さまの少しずついろいろな味を食べたいというニーズにお応えします。

看板商品の希少部位トモサンカクを使用した「ローストビーフ」や「駿河湾産釜揚げしらすと島豆腐アボカドのサラダ」など、約20種類の総菜を取り揃えます。



◆簡便ニーズにお応えし弁当やおにぎりを拡充、「鉄板焼き」メニューも提供

共働き世帯や単身の方などの時短・即食ニーズにお応えし、手づくりの弁当やおにぎりを拡充します。

お客さまご自身が、色々なものを少しずつ組み合わせて食べたいというニーズにお応えし、通常の半分程度の量目の「ちょこっと丼」を展開、かき揚げ丼やロースかつ重を品揃えします。

また、おにぎりは全20種類を展開、豊富な品揃えでお客さまに提案します。

このほか、こだわりの“醤油の旨味とコク”が特長の人気の「唐揚げ 唐王」をはじめ、鉄板焼きで焼き上げた、だし巻き玉子やお好み焼き、おつまみメニューなどを提供します。



◆最大80種類の焼きたてパンのほか、コーヒーやセットメニューを提供

バゲットやガーリックフランスなど、パン生地を低温で時間をかけて発酵することで小麦本来の旨味・甘味を引き出したフランスパンを提供します。また、ほんのり甘いパンズに厳選した食材とソースを使用したバーガーやおやつに最適なドーナツなど、最大80種類の焼きたてパンをお楽しみいただけます。

また、47席の飲食スペースを併設し、コーヒーやセットメニューも提案します。



◆果物売場の新鮮なフルーツをトッピング！店内手づくりのスイーツを展開

店内手づくり、作りたてのスイーツのおいしさを提案します。果物売場の新鮮なバナナやいちご・ブルーベリーなどをトッピングに使用し、それぞれの素材に適した甘みが特長のプリンや杏仁豆腐を総菜コーナーで提供します。

日常のご褒美に、ランチやおやつに、お子さまやお友だちとのひとときにおすすめです。



チョコバナナプリン



いちごバナナプリン



いちごの杏仁豆腐



ブルーベリーの杏仁豆腐

◆新提案！人気の韓国グルメ「キンパ」「ヤンニョムチキン」を提供

外国の方のニーズの対応に加え、近年の韓国グルメの人気の高まりを受けて「キンパ風太巻き&ヤンニョムチキンセット」を展開します。牛カルビ・にんじん・菜の花など7種の具材を使用した太巻きと、骨なしチキンに甘辛いヤンニョムソースを混ぜ合わせたヤンニョムチキンをセットにして販売します。



冷凍食品は地域最大級の品揃え

調理の手間や時間を大幅に短縮したいニーズにお応えし、冷凍食品は地域最大級の品揃えで展開します。

◆冷凍食品は地域最大級の1,000品目。名店の味・普段使い・中華・韓国グルメも品揃え

日常使いのほか、ごちそうメニューなどあらゆるシーンに対応する品揃えを用意しました。

ラーメンやギョーザなど各地の名店や有名チェーン店のおいしさを自宅で気軽に味わえる逸品を提供するほか、野菜をはじめ、お肉や魚など素材の冷凍品も各コーナーで展開し、調理の利便性も提供します。



スイーツでは、北海道や東北など地域別に展開し、選ぶ楽しさも提案します。例えば、全国のアイスを一堂に展開、自宅にいながらも旅気分が味わえる楽しさを提案します。

お弁当のおかずやめん類など、一般的な冷凍食品も豊富に品揃えし、主菜と副菜がセットになったワンプレートなど簡便ニーズにお応えした商品も拡充しています。

さらに、海外グルメや地元の伝統的な味も取り揃えます。中国・韓国などアジアグルメ商品を集合展開するほか、足立区で長年親しまれている「丸上 幻のジャンボ餃子」や「丸上 生ぎょうざ」も展開します。

◆冷凍以外も「簡便」を強化、味付け肉やカット野菜の品揃えも用意！

主に子育てファミリーの帰宅後の簡単調理にお応えします。例えば、フライパンで炒めるだけの味付け焼肉を拡充するほか、レンジで温めるだけの若鶏のおつまみを展開します。また、皮むきやカットが不要なカット野菜、カットフルーツを取り揃え、手軽な夕食の準備を提案します。

「地域」に根ざし、「健康」「ウェルネス・心の豊かさ」の実現を目指します

当店は、「食」を通じて、健康的な食事を心がけ、心の豊かさを感じられる品揃えを提案します。例えば、足立区で採れた野菜のほか、オーガニック野菜も品揃えし、野菜を食べることを推進します。また、新鮮な旬の魚を鮮魚対面コーナーで展開し、一人前の刺身からまぐろを中心としたお鮓まで、魚のおいしさを提供します。

このほか、地域の魅力や懐かしさを再発見いただけたらとの思いから、地域で親しまれている「食」を展開します。

◆「あだちベジタベライフ」協力店に登録。足立区をはじめ、東京近郊の野菜を品揃え

当店はJ A東京スマイル「あだち菜の郷」の協力のもと、足立区で育てられた旬の野菜を展開します。こまつな・枝豆・きゅうりなど、その時期の収穫に応じて品揃えするほか、東京近郊エリアの野菜も年間を通じて提供します。

このほか、健康意識、環境問題への関心の高まりを受け、有機J A S認証を取得しているイオンのブランド「トップバリュ グリーンアイ」のオーガニック野菜を取り揃えます。



◆大人でも“食べやすく”を追求！「えびクリームライス」を展開

足立区のソウルフードとしてお子さまから大人まで人気の「えびクリームライス」を展開します。

足立区が推進する「あだちベジタベライフ」に賛同し、野菜を豊富に使用しました。ホワイトソースの野菜は、たまねぎ・ブロッコリー・パプリカ・ナスを使用、弱火で煮込んだなめらかなソースが野菜のおいしさを引き立てた逸品に仕上がりました。



◆旬の鮮魚を中心に接客販売。対面販売のお魚はお刺身や魚総菜にも。

豊洲市場を中心に仕入れた旬の丸魚やおすすめの鮮魚・切身を対面鮮魚コーナーで提供します。

接客販売員を常時配置し、注文に応じて切り身や三枚おろし、刺身などの調理サービスやおいしい食べ方の提案も行います。当コーナーの魚は店内でフライや焼き魚、唐揚げなどに調理し、総菜売場で販売します。



また、鮮魚から加工した鰯、刺身も展開します。「本まぐろづくしのにぎり鰯」をご用意するほか、鮮度にこだわった刺身は、一人前から提供します。

◆地元菓子製造業者が集結「あだち菓子本舗」をはじめ、足立区発祥の商品を展開

「お菓子づくりのまち」と呼ばれている足立区で、菓子製造事業者が集まり設立された「あだち菓子本舗」の菓子コーナーを展開します。昔からの製法で作られた、素朴で昔懐かしい味のきんつばやふがしなど、長年親しまれている菓子を集合展開します。このほか、子どものおやつや軽食に人気のチーズドッグをご用意します。

また、足立区で収穫された小松菜を使用した「あだち菜パスタ」を品揃えします。

◆地域に馴染み深い味やおいしさを提供

竹ノ塚駅周辺には中華料理や台湾料理などの飲食店が数多くあります。こうした中、地域に在住の外国の方のみならず、家庭でも台湾料理や中華料理の食材として、利用したいというニーズにお応えし、台湾野菜を展開します。スープや炒め物、煮物などに使われるマコモダケや水蓮菜、花にらなどを品揃えします



食品に加え、日常使いに必要な商品の品揃え

食品のみならず、毎日使用する商品、購買頻度・利用頻度の高い商品を選びすぐって品揃えし、買い物の利便性を提供します。

例えば、肌着や靴下、パンストなどのほか、シャンプー・リンス、衣料用洗剤・台所用洗剤、電球管球、文具、歯ブラシや歯磨き粉、大人用紙おむつなど日用雑貨を取り揃えます。このほか、ベビーフードやおむつ・おしりふきなどベビー日用品も品揃えします。

“タイパ・快適に”生活スタイルに合わせた買物体験を提案します

◆「レジゴー」や“お手伝いをするレジ”など用途にあわせてお選びいただけます

レジ待ち時間短縮やランチタイム、お急ぎの時など、お客さまのご用途にあわせて、レジを選択いただけます。

携帯端末を使ってお客さま自身で商品をスキャンしながら買い回り、精算はお支払いだけで済ませられる「レジゴー」を展開します。「セルフレジ」は、キャッシュレス対応と現金にも対応するレジの2種類を展開します。



また、従業員が商品のスキャンから精算まで行う「サポートレジ」は、ご高齢のお客さまやお身体の不自由なお客さま、小さなお子さま連れのお客さまの精算をお手伝いし、どなたさまでも安心してご利用いただけます。



◆「店舗でお求め」⇒「自宅にお届け」店頭でのお買い上げ品の配送サービス「即日便」の展開

商品お買い上げ当日に店舗から自宅に配送するサービス「イオンの即日便」を展開します。徒歩や自転車でご来店の際、重くかさばる、お米や飲料などを買い求めの際に便利なサービスです。



商品を購入



即日便カウンターで
ご依頼



自宅に届く

なお、「イオンネットスーパー」については、足立区内の「イオン西新井店」より、当店周辺エリアの配送サービスを行ないます。

地域・環境社会貢献活動の取り組み

◆地域の小中学生対象に環境に関する体験学習の場を提供。「イオン チアーズクラブ竹の塚」結成

イオンは、地域の小中学生を対象に、環境学習や体験の場を提供する「イオン チアーズクラブ」を店舗単位で結成しています。店舗近隣にお住まいの小中学生が集まって、イオンの従業員がサポートしながら環境に関する活動に取り組みます。当店でも参加するメンバーを募集します。足立区内で結成している「イオン チアーズクラブ西新井」と共に活動する予定です。



◆店舗敷地に150本植樹 イオンの環境保全・社会貢献活動「イオン ふるさとの森づくり」

イオンは未来の子どもたちにより良い地球環境を引き継ぐために、環境保全活動に取り組んでいます。その一環として、店舗のオープンにあたり敷地内に、苗木を植えて大切に育てていく「イオン ふるさとの森づくり」を行います。店舗周辺にお住まいのお客さまなどに参加いただき、「寒椿」や「クチナシ」などの苗木17種、150本の植樹を行います。



◆「認知症サポーター」認定の従業員１９０名が認知症の方やご家族をサポート

「イオンスタイル竹の塚」の従業員は開店に向け、足立区高齢者地域包括ケア推進課のご協力のもと、「認知症サポーター養成講座」を受講します。従業員が認知症について正しく理解し、適切な接し方や対応について学ぶ講座です。ひとりでも多くのお客さまが快適にお過ごしいただける店舗を目指します。



◆お買物を通じて地域社会を応援する「イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン」

「イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン」は、地域に根ざしたボランティア団体をお客さまとともに支える活動です。毎月１１日のお買物精算時に受け取った黄色いレシートを、地域のボランティア団体名が書かれた店内備え付けの投函箱に入れていただくことで、そのレシートに記載されたお買上げ金額の１％相当の品物を各団体に寄贈する取り組みです。また、イオンのトータルアプリ「iAEON」の電子レシート（レシートレス機能）を活用した投函も可能です。

当店でもこのキャンペーンを通じて、地域の団体さまを応援します。

◆資源回収ボックスの設置（今夏予定）

イオンは資源循環型社会の実現に向けた取り組みの一環として、貴重な資源を捨てずに再資源化するために、お客さまのご協力のもと、店頭で紙パック、食品トレイ、アルミ缶、ペットボトル等の回収に取り組んでいます。

回収したアルミ缶や紙パックの一部は「トップバリュ」の原料の一部に使用し再商品化するなどの取り組みを続けています。

イオンスタイル竹の塚 専門店

◆東日本初出店！「コスコクレープ」展開

オリジナル生地のクレープを注文後焼き上げます。自家製カスタードとたまごスプレッド、オリジナルホイップも使用しています。食べ始めはサクサク感、中はケーキ風味のモチモチ感をお楽しみいただけます。オープン記念クレープや季節限定クレープも用意します。



【イオンスタイル竹の塚 店舗概要】

店舗名称：イオンスタイル竹の塚

所在地：東京都足立区竹の塚５－１７－１０

店長：平野 良一（ひらの よしかず）

開店日：２０２５年６月２６日（木）

売場面積：約３，０１７㎡

駐車台数：２５０台

駐輪台数：４７８台

営業時間：１Ｆ ８：００～２２：３０

専門店 「コスコクレープ」 １０：００～２１：００

※一部営業時間が異なる売場がございます。

休業日：年中無休

※本リリースの掲載画像は全てイメージです。