



密を避け、安心してお買い物いただくため、今年の開催期間は2倍 11月17日（水）から14日間「ブラックフライデー」

10月26日（火）から「ネットスーパー」、11月1日（月）から「店頭」「ECサイト」で予約開始

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、11月17日（水）より、全国のイトーヨーカドー130店舗（2021年9月末時点）にて「ブラックフライデー」を開催いたします。

コロナ長期化に伴う行動様式の変化等により、人混みを避けた環境で価値ある商品を購入したいという方が増えております。そのため、今年の「ブラックフライデー」は、昨年に比べて実施期間を約2倍の14日間とし（昨年+8日間）、対象商品も約2倍の128品を取り揃えました（昨年+70品）。

また、本セールに先立ち、昨年未実施の予約販売も実施いたします。「店頭」「ネットスーパー」「ECサイト」を通じ、お客様が普段使い慣れた購入チャネルから「ブラックフライデー」をお楽しみいただけるサービスをご用意いたしました。

イトーヨーカドーは、これからも、“いいもの。いつもの。”をコンセプトに、お客様の毎日の暮らしに寄り添い、安全・安心、楽しさ、快適さをお届けしてまいります。

<2021年「ブラックフライデー」開催のポイント>

■本セールは昨年に比べ約2倍の14日間の実施

■衣料・住居（対象商品108品）

冬にニーズが高まる寝具や肌着を中心に“おうち時間”を素敵に過ごせる商品をお買い得価格で取り揃え

■食品（対象商品20品）

外出自粛等により、ご自宅で“ちょっと贅沢な時間”を過ごしたいというニーズに対応した上質な食材を使用した商品を中心に、お買い得価格でのご提供に加え銘店ギフト等を取り揃え

- | | |
|----------------|--------------------------------|
| ① 本セール | : 11月17日（水）～11月30日（火）まで（計14日間） |
| ② 店頭予約 | : 11月1日（月）～11月14日（日）まで（計14日間） |
| ③ ネットスーパー予約※1. | : 10月26日（火）～11月14日（日）まで（計20日間） |
| ④ ECサイト※2. | : 11月1日（月）～11月30日（火）まで（計30日間） |

※1.先行予約期間10月26日（火）17時から開始予定。11月26日（金）～28日（日）にお届け

※2.先行予約期間11月1日（月）～11月14日（日）まで、11月17日（水）以降お届け

<2021年「ブラックフライデー」の概要>

■開催期間 : 11月17日（水）～11月30日（火）まで（計14日間）

■開催店舗 : 全国のイトーヨーカドー全130店舗（2021年9月末時点）

■対象商品 : 衣料や住居などの「ライフスタイル」108品、「食品」20品、計128品

■特設サイト : 10月26日（火）サイトアップ予定

URL : <https://www.itoyokado.co.jp/special/blackfriday/index.html>

※一部店舗により取り扱いの無い場合がございます。

<店頭予約会場のイメージ>



※イラストはイメージです。店舗により展開は異なります。

<2021年「ブラックフライデー」の商品一例>

イトーヨーカドー限定

『アイムドラえもん ボクサーブリーフ 2枚組』



I'm Doraemon ©Fujiko-Pro APPROVAL NO.5821422

売 価 : 960 円 (税込 1,056 円)

取り扱い : 店舗、EC サイト

先行予約 : 店頭、EC サイト

特 長 :

幅広い年代層に人気のキャラクター『ドラえもん』がイトーヨーカドー限定商品として登場！ブラックフライデー（クロ）に合わせ黒いドラえもんが 2 枚組のボクサーブリーフでラインナップ。価格もクロにこだわり 960 円（税込 1,056 円）でご提供いたします。

特別価格



『西川清潔掛布団』

売 価 : 5,000 円 (税込 5,500 円)

取り扱い : 店舗、EC サイト

先行予約 : 店頭、EC サイト

特 長 :

製品重量約 1.6kg の軽くてふっくらした黒色の掛布団です。ご家庭の洗濯機でも洗えるので、衛生的にご使用いただけます。本格的な冬に向けて、おうち時間を快適により過ごせるおすすめ商品です。

ネットスーパー限定



『豪華生本まぐろづくし 10貫』

売 価 : 1,680 円 (税込 1,814 円)

取り扱い : ネットスーパー（首都圏限定商品）

先行予約 : ネットスーパー（首都圏限定商品）

特 長 :

マグロの「とろける中トロ」や「コクの赤身」の部位食べ比べができるお寿司。生ならではのコクがあり、なめらかな舌触りの本鮪を使用した贅沢握りです。 以上