



『「毎日食べたい」おいしさ。』をコンセプトにしたお惣菜の新ブランド 『YORK DELI (ヨーク・デリ)』誕生！！

～素材から味、容器まで徹底的にこだわり、毎日の食卓を彩る～

株式会社イトーヨーカ堂（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：山本 哲也、以下「イトーヨーカドー」）は、『「毎日食べたい」おいしさ。』をコンセプトに、新鮮で良質な素材を活かした季節のメニューや定番の逸品を提供する新たな惣菜ブランド『YORK DELI (ヨーク・デリ)』を立ち上げ、イトーヨーカドー・ヨーク店舗での展開を開始いたします。

当社は、「食」にフォーカスした成長戦略を推進しており、2023年9月には株式会社ヨークと合併、両社の知見を共有し、首都圏におけるシナジー効果を最大限に引き出す取り組みを進めてまいりました。

特に注力する惣菜強化の一環として、2024年2月にプロセスセンターとセントラルキッチンの機能を持つ「Peace Deli 千葉キッチン」の稼働を開始。食品マーチャンダイジングにおける豊富な知識とノウハウを持つグループだからこそできる、味・品質・鮮度を備えた新商品の開発と店舗オペレーションの生産性向上が可能となりました。

この度、さらなる成長に向けて、新ブランド『YORK DELI (ヨーク・デリ)』を立ち上げました。これまでの惣菜売場では、複数のブランドが展開されており、販促物や容器などが統一されておらず、商品の価値が十分に伝わっていないという課題がありました。そこで、セブン&アイグループのプライベートブランドのブランディングを手掛けるクリエイティブディレクター佐藤可土和氏の監修により、ロゴ・容器・販促物などを統一し、商品の価値が伝わりやすい売場に刷新いたします。

また、商品の更なる品質向上と、各カテゴリーにおける美味しさへのこだわりも追求してまいります。一例として、お弁当の「米」やお寿司の「酢」など素材から味付けまで徹底的にこだわりました。特に、「お弁当米」は、セブン-イレブンの「おにぎり」と同じ、『八代目儀兵衛』に監修をいただき、精米・ブレンド・炊飯にこだわり、甘みと粒感を追求した「お弁当米」に仕上げております。「酢」については、ネタの旨さを引き立てるため甘味を抑え、風味と酸味を効かせたオリジナルの配合を行い、それぞれの具材の美味しさを最大限に引き立てております。また、店内調理にもこだわり、鉄板で一つひとつ丁寧に焼き上げることで、ふんわりとした、やわらかい食感が楽しめる「だし巻き玉子」をイトーヨーカドー・ヨークの約100店舗で販売いたします。

さらに、環境負荷が軽減された容器への変更も実施し、地球環境に配慮した取り組みも行っています。これらを通じて、イトーヨーカドーはお客様の利便性の向上や「食」における新たなニーズに応えるとともに、引き続き「食」にフォーカスした成長戦略を推進してまいります。

■『YORK DELI（ヨーク・デリ）』のブランドコンセプト

『YORK DELI（ヨーク・デリ）』のコンセプトは『「毎日食べたい」おいしさ。』新鮮で良質な素材を活かした季節のメニューや定番の逸品で、心にも体にもやさしい『「毎日食べたい」おいしさ。』を、まごころをこめてお届けします。



ハトの意味

- ・お客様に幸せを運び、未来に羽ばたく純白の鳩
- ・平和への思い

白がもつ意味

- ・誠実
- ・潔癖・純粹・正直・素直
- ・真面目であり続ける

YORK

- ・イトーヨーカドーが初めて衣料品のPBを発売した際のブランド名が「YORK」
- ・イトーヨーカドー、ヨークマート、ヨークフーズを連想

DELI

- ・デリカテッセン/デリシャス/デリバリー

■『YORK DELI（ヨーク・デリ）』誕生の背景・ロゴに込めた思い



佐藤 可士和 Kashiwa Sato
クリエイティブディレクター

「お客様に幸せを運び、未来に大きく羽ばたく白い鳩」は、みなさまの日々の食卓に、おいしく楽しく健康的な食をお届けしたいという、イトーヨーカドーがずっと大切にしている姿勢の象徴です。この白い鳩をデザインに掲げた「ヨーク・デリ」は、そんなイトーヨーカドーの長年の経験をベースにしながらも、現代の多様化したライフスタイルに寄り添い、品揃えや素材選びにも配慮したお惣菜をお届けするブランドです。従来の容器を集約して環境配慮に努めながら、選びやすさ、選ぶ楽しさも感じていただけるパッケージや売場環境も意識しています。『「毎日食べたい」おいしさ。』をお客様に実感していただけるブランドに育っていくことを心から願っております。

【プロフィール】

クリエイティブディレクター/ SAMURAI 代表

ブランド戦略のトータルプロデューサーとして、コンセプトの構築からビジュアル開発、空間デザイン、コミュニケーション戦略まで強力なクリエイティブによる一貫通貫した仕事で社会に新しい視点を提示する、日本を代表するクリエイター。

2021年より京都大学経営管理大学院特命教授を務める等、クリエイティブ人材の育成にも注力している。著書に「佐藤可士和の超整理術」（日本経済新聞出版社）ほか。東京 ADC グランプリ、日本空間デザイン賞金賞、RedDot Design Awards 2022 Best of the Best、ICONIC AWARDS 2023 BEST OF BEST ほか多数受賞。文化庁・文化交流使（2016-2017）慶應義塾大学特別招聘教授（2012-2020）、多摩美術大学客員教授（2008-）

■『京の米老舗 八代目儀兵衛』監修米ポイントについて

・『八代目儀兵衛』が監修した、甘みと粒感にこだわり抜いたおいしいお弁当用のお米が新登場。ふわっとした口当たりと、もっちりとした甘さを噛むたびに感じていただけます。冷めてもしっかりと甘さが残るお弁当米に仕上げました。

～監修米3つのこだわり～



精米

お米に負担をかけずに甘さを引き出すこだわりの低温精米を実施しています。

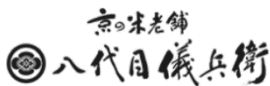
ブレンド

厳選したお米をかけあわせることで、お米の甘さを引き出し、お弁当にあうブレンドを生み出しました。



炊飯

粒感を感じる炊き上がりにこだわり、炊飯方法を見直しました。



『八代目儀兵衛』は、京都に代々続き、数多くの食通がそのうまさを認める老舗米屋。業界の常識を覆す、目利き・精米・ブレンド・炊飯を確立。独自のこだわりと食味力でおいしさを追究し続け、お米文化の継承と発展に尽力する、お米の匠集団です。グループのセブン-イレブンでは、2023年3月からおにぎりのご飯の監修に取り組んでいます※。そういった繋がりもあり、イトーヨーカドーではお弁当のお米を監修いただくことになりました。

※セブン-イレブンの一部店舗では、5月下旬よりお弁当ご飯の監修も実施予定。

■『YORK DELI (ヨーク・デリ)』POPのビジュアルについて

・お客様が販促物を一目見ただけで、どのような原材料を使用していて、どんな調理法にこだわっている商品なのかを瞬時に認識していただけるように工夫しています。



▶ キャッチコピー

食材のブランド名や産地を具体的に記載。

▶ 商品名

商品名は一目で理解できるようにシンプルさを心がけました。

▶ 商品のこだわり

調味料、調理法のこだわりを記載。味感・食感も記載して表現しました。

※「まごころたまごのロースかつ重」はイトーヨーカドー店舗でのみの取扱いとなります。

■『YORK DELI (ヨーク・デリ)』の商品 (一例)



定番！銀鮭塩焼のり弁当

価 格：税抜 498 円 (税込 537 円)

商品特長：『八代目儀兵衛』が監修した、甘味と粒感にこだわり抜いたおいしいごはんを使用しています。
おかずに焼売や煮物、ちくわ天や銀鮭塩焼きを盛り込んだ定番のり弁当です。

※北海道・東北・中京・関西地区の店舗では取扱いがございません。

海鮮旬彩握り(真あじ入り)

価 格：税抜 798 円 (税込 861 円) /1 人前

商品特長：人気のネタに旬の真あじを入れた盛合せ。
オリジナルの「酢」は甘みを控え、風味と酸味を効かせた配合で、ネタの美味しさを引き立てます。



※北海道・東北地区の店舗は 6 月より販売いたします。



自家製だし巻き玉子

価 格：428 円(税込 462 円)/1 本

商品特長：「自家製だし巻き玉子」は、特製のこだわりだしとオリジナルの玉子を使用しています。
店舗で一つひとつ丁寧に焼き上げることで、ふんわりとした、やわらかい食感が楽しめる玉子に仕上げました。

※店舗により取扱いの無い場合がございます。

生姜醤油香る！鶏もも唐揚げ

価 格：228 円 (税込 246 円) /100 g

商品特長：素材を活かした生姜仕立ての醤油唐揚げ」は、食べ応えのある大切り肉を使用しています。その肉を、こだわりの 3 種の醤油に生姜、玉ねぎ、ワインをブレンドしたオリジナルタレで丁寧に漬け込み、素材の旨味を最大限に引き出しています。



※北海道・東北・中京・関西地区の店舗では取扱いがございません。



絶品！自慢のポテトサラダ

価 格：298 円 (税込 321 円) /L サイズ

商品特長：北海道産を中心に季節毎にポテトサラダに最適な国産じゃが芋を選定して使用しています。
素材の美味しさを一番に感じていただけるシンプルな味わいに仕立てました。

※北海道・東北・中京・関西地区の店舗では取扱いがございません。