NEWS RELEASE

ニュースリリース

株式会社イトーヨーカ堂

株式会社イトーヨーカ堂

2026 年 11 月 13 日

食品を軸としたイトーヨーカドー既存店改革が本格始動
食品戦略のモデル店舗へ全面改装
イトーヨーカドー大井町店 2026 年 11 月 13 日（金）10 時グランドオープン
～自営の鮮魚店や出来たてを提供する「＆ポッポベーカリー」「手巻き処 むすびや」の導入、自営の酒専門店「KANPAI MARKET」など食品の専門性を高めた最新モデル店が誕生～

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都品川区、代表取締役会長兼社長：真船 幸夫、以下「イトーヨーカドー」）は、成長戦略の一環として、食品スーパーマーケット事業への重点投資と既存店改革を推進しています。

このたび、その取り組みを象徴する店舗として、今年度最大規模の投資を行い、「イトーヨーカドー大井町店」の食品売場を全面改装し、2026 年 11 月 13 日（金）午前 10 時にグランドオープンします。

大井町店は、食品強化戦略を具現化する最新モデル店舗であるとともに、イトーヨーカ堂が進める既存店改革の一歩目の店舗です。



「イトーヨーカドー大井町店」は、1997 年 4 月の開業以来 28 年間、また旧大井店の開業からは 57 年にわたり、地域のお客様にご愛顧いただいております。近年、大井町エリアは広域的な再開発が進み、新たな居住者やオフィスワーカーの増加に伴い、お客様のライフスタイルや食に対するニーズが多様化しています。こうした環境変化に対応し、地域のお客様のニーズにより一層お応えするため、大井町店の食品売場を全面改装いたしました。

今回の改装では、大井町店ならではの食品売場の 2 層構造を活かし、豊富な品揃えと買い回りやすさを両立した売場へ刷新しました。地下 1 階では生鮮食品、デイリー食品、加工食品を中心に毎日の食卓に必要な商品をワンストップでお買い求めいただける売場を展開します。1 階では惣菜・ベーカリー・酒類を中心に、出来たて商品や専門性の高い商品を拡充しました。

「旬・鮮度」「簡便・即食」「上質の品揃え」をキーワードに、生鮮売場の専門店化、惣菜・ベーカリーの強化、デイリー食品・加工食品・酒類の品揃えの充実を通じて、お客様の多様な食のニーズにお応えする食品強化型店舗へと生まれ変わりました。





1．生鮮売場の専門店化による鮮度・品質・接客の強化

生鮮売場では、鮮度と品質にこだわった専門店ならではの商品・サービスの提供を目指し、鮮魚・精肉・青果それぞれの魅力を高めました。

鮮魚売場では、当社自営の鮮魚専門店を新たに導入し、近海魚を中心とした鮮度の高い魚介類を対面接客で販売します。また、「シュリンプカクテル」などの即食ニーズに対応した魚介惣菜を強化するとともに、鮮魚売場ならではの生ネタにこだわった「鮮魚寿司」を販売します。専門店の強みを生かした豊富な品揃えと対面販売を通じて、市場のような活気と臨場感あふれる売場を提供します。

精肉売場では、一頭買いの強みを生かし、山形牛や遠野牛を中心としたこだわりの和牛の品揃えを拡充します。ステーキ用や焼肉用、薄切商品を１枚単位や量り売りで販売することで、お客様の用途や人数に応じた購入ニーズに対応します。また、豚肉では岩手県花巻市産の「白金豚」を新たに導入します。きめ細かな肉質とコクのある旨味、上質な脂の甘みが特長で、主に外食店向けに流通する希少な銘柄豚です。

青果売場では、カット野菜やベビーリーフ、トマトなどのサラダ関連商品の品揃えを拡充しました。また、トマトとチーズを組み合わせて提案するなど、素材を掛け合わせたメニュー提案型の売場を新たに展開し、お客様の食卓をより豊かに彩ります。さらに、店内製造のサラダやフルーツタルトを導入し、素材のおいしさを手軽に楽しめる商品のラインアップも充実させました。生鮮素材の提供にとどまらず、新たな食の楽しみ方を提案する売場へと進化しました。



市場で買い付けた近海魚を取り揃え、調理方法などメニュー提案をしながら対面で接客販売します。



鮮度と品質にこだわった、魚売場ならではの生ネタを使用した「鮮魚寿司」。※写真はイメージです



一頭買いによるステーキ用や焼肉用、薄切商品を１枚単位や量り売りで販売します。



季節で変わる旬のサラダやフルーツタルトを店内製造で提供します。

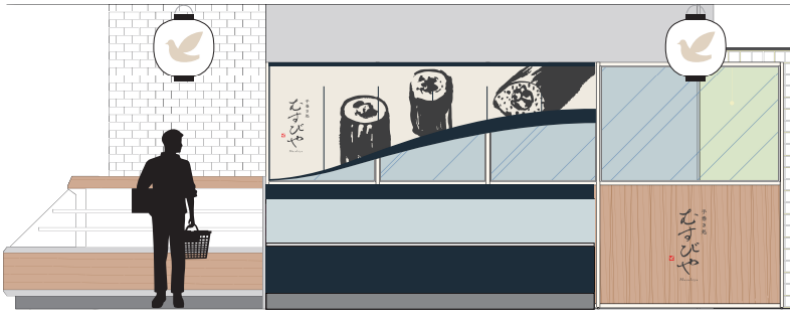
2．惣菜・ベーカリーの品揃え強化と出来たて商品の拡充

惣菜・ベーカリー売場では、簡便・即食ニーズの高まりに対応し、出来たて商品や店内製造、多彩なメニューのラインアップを大幅に拡充しました。

新たに導入した「手巻き処むすびや」では、手巻き寿司やおにぎりを店内で製造・販売します。また、当社初展開となる「＆ポッポベーカリー（アンドポッポベーカリー）」では、ご注文を受けてから焼き上げるピザや、「ポッポ」で人気のポテトを揚げたてで提供します。

惣菜売場では、世界各国の多彩なメニューの品揃えを強化し、ラクサヌードルやガパオライスなど本格的な世界の味を気軽に楽しめるメニューを充実させました。

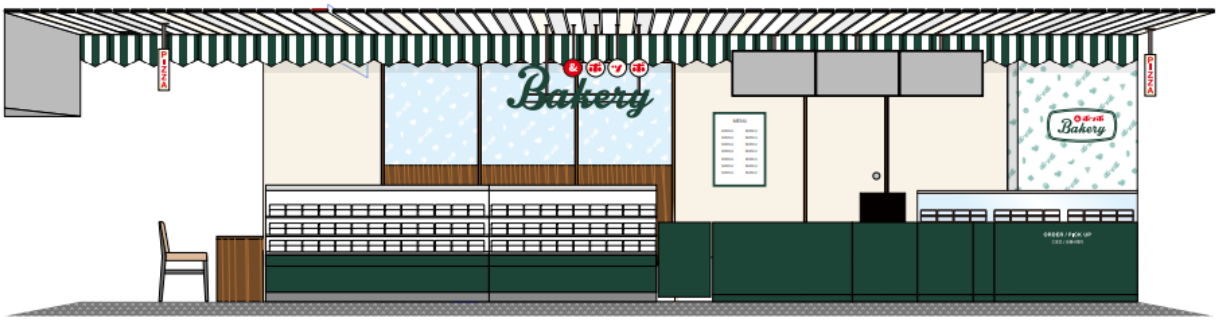
こうした取り組みにより、出来たてのおいしさと多彩なメニューを通じて、お客様の食事シーンに新たな価値を提案します。



「手巻き処 むすびや」では、店内で手作りした手巻き寿司やおにぎりを提供します。 ※画像はイメージ図です。



店内製造の巻き物・おにぎりを提供します。



＆ポッポベーカリーでは出来たて商品とドリンクをイートインコーナーでお楽しみいただけます。

※画像はイメージ図です。



注文を受けて焼きたてを提供するバイオーダーのピザや、
「ポッポ」のポテトを揚げたてで提供します。



一口サイズでさまざまな種類を楽しめるミニパンを、1 個から選べる形式で展開します。



世界を味わう旅をテーマに、「ラクサヌードル」「パッタイ」「ガパオライス」などを新たに品揃えします。

3．デイリー・加工食品・酒類の品揃え拡充による多様なニーズへの対応

デイリー・加工食品・酒類売場では、毎日の食卓を支える定番商品から、こだわりの商品まで幅広く取り揃えました。

デイリー売場では、こだわりのおつまみチーズを拡充するほか、「飲む健康」をテーマに野菜やトマトジュース、ご当地牛乳などの健康飲料を強化しました。また、ご当地プリンや上質ヨーグルトなどのデザート・スイーツカテゴリーも充実させ、お客様に新たな発見と選ぶ楽しさを提供します。さらに、プライベートブランド商品では確かな品質とお求めやすい価格を両立した商品を充実させることで、日常の食卓を支えます。

加工食品売場では、プライベートブランド商品に加え、香辛料・スパイスでは「朝岡スパイス」、海苔では「三國屋」など、専門性の高い商品を新たに導入しました。

また、酒類売場では、「NEO＆CLASSIC」をテーマにした自営の酒専門店「KANPAI　MARKET」を導入します。日本酒やワインなどの伝統的な酒類から、クラフトビールやノンアルコール飲料まで幅広く品揃えを拡充しました。日本酒は全国の人気蔵元を厳選し、蔵元の歴史や酒造りへのこだわりもあわせて紹介します。クラフトビールはビアタイプ別に展開し、味わいや個性の違いを比較しながら選べる売場としました。さらに、タイプ診断やフードペアリング提案などの体験型コンテンツを通じて、「選ぶ楽しさ」と「知る楽しさ」を提供し、新たな発見や出会いをお届けします。



「飲む健康」をテーマに、野菜やトマトジュースの
品揃えを強化しました。



赤ワインに合うチーズアソートなどこだわりの上質
チーズを拡充しました。



全国の人気蔵元を厳選し日本酒を取り揃えた銘酒コーナー。



クラフトビールコーナーでは、地元東京羽田発のクラフトビールも展開します。

【店舗概要】

店舗名称	イトーヨーカドー大井町店
所 在 地	東京都品川区大井 1 丁目 3 番 6 号
店　　長	海野 洋平
売場面積	店舗全体：3,560 坪（内、直営：2,539 坪） 食品売場：547 坪（改装前比＋36 坪）
リニューアルオープン日	2026 年 11 月 13 日（金）午前 10 時グランドオープン
営業時間	10:00～22:00（地下 1 階・1 階 食料品売場） ※一部売場・専門店により営業時間が異なる場合がございます。
駐車・駐輪台数	駐車場 127 台 ／ 駐輪場 514 台
アクセス	JR 京浜東北線・東急大井町線「大井町駅」西口より徒歩約 2 分 りんかい線「大井町駅」C 口直結