

2021年10月26日
イオンリテール株式会社

日々の食生活に“便利”と“ちょっと贅沢”を叶える店 11月3日「イオンスタイル高針原」グランドオープン

イオンリテール株式会社は11月3日（水・祝）、「イオンスタイル高針原」（名古屋市名東区／以下、「当店」）をグランドオープンします。



当店が立地する名東区高針原エリアは、名古屋市の中心市街地より東側に位置し、東名高速道路名古屋インターチェンジや名古屋第二環状自動車道があることから、市の玄関口となっています。また東山動植物園や木々が溢れる牧野ヶ池緑地がある自然豊かな場所でありながら、名古屋高速「高針インター」が近くにあることで、市中心部および、三河・知多エリアへのアクセスに優れており、人口の増加が見込まれるエリアです。

こうしたなか当店は、「AIカメラ」や「デジタルサイネージ」を駆使し、より快適な買物環境づくりを目指します。また、“鮮度”“おいしさ”“簡便”“地物”“健康”にこだわった食の提供をはじめ、ネットスーパーの受け取りロッカーやダイレクトパーキングでお買物いただける環境で、日々のお買物に“便利さ”を提供します。

日々の食生活に“便利”と“ちょっと贅沢”を叶える店

- **DXを駆使し“快適さ”と“買物体験”の向上を推進**
店内モニターでの調理風景のライブ配信、ネットスーパーでご注文いただいた商品を受け取れるピックアップロッカーの設置のほか、「AIカメラ」や「レジゴー」の展開※など、“快適さ”“楽しさ”を感じていただける環境を提案します。※11月中旬展開予定。
- **好きです東海！地場野菜や近隣漁港から届く鮮魚など地元こだわった食を提供**
豊田市や愛西市を中心とした地場野菜や旬の果実、近隣漁港から届く鮮魚を充実させます。また漁港から届く鮮魚を使った刺身や寿司を提供します。また東海エリアのクラフトビールや手軽に楽しめる-halfサイズのワインやウイスキーを展開します。三重県産MSC認証生まぐろや、黒毛和牛、タスマニアビーフをはじめ、これらをよりおいしく召し上がっていただくための、こだわりの“たれ”などを幅広く展開します。
- **即食・簡便に対応！すぐに食べられる総菜や保存・調理に便利な冷凍食材を充実**
“手間なく食べたい”“食卓にもう一品添えたい”という声にお応えする総菜や、“料理にかける時間を短縮したい”といったニーズにお応えするミールキットや冷凍食材を幅広く展開します。また健康志向のニーズにお応えする植物由来の商品や、糖質やアレルギーに配慮した商品、環境に配慮したオーガニック食品などを展開します。

※画像は全てイメージです。

◆**非対面・非接触でできるデジタルサイネージを使った情報発信**

売場内に6個（予定）のデジタルサイネージを設置し、おすすめ商品の紹介やメニュー提案、お買い得情報などを発信します。また水産の店内加工場にカメラを設置し、魚調理のライブ感ある映像を流すことで、楽しい買物環境を提供します。
（ライブ配信は不定期で実施）



◆**「おうちでイオン イオンネットスーパー」ピックアップロッカーを設置**

名東区エリアでは、イオン名古屋東店（名東区）を起点に「おうちでイオン イオンネットスーパー」のサービスを提供しています。ご注文された商品はご自宅への配送のほか、店舗受け取りサービス「ピックアップ！」もご利用いただけます。当店では、イオン名古屋東店ネットスーパーのピックアップ拠点として、店舗エントランスに専用ロッカーを設置します。名古屋東店ネットスーパーの専用ロッカーの設置は、イオンメイトピア店（名東区）とあわせ2か所となります。受け取り拠点が増えることで、よりお客さまのご都合の良いタイミング※で商品を受け取りいただくことが可能となり、便利にご利用いただけます。

※専用ロッカーでの受け取りは、店舗営業時間内となります。



◆**AIカメラを活用した会計時の年齢認証と在館人数の把握**

店内に設置した「AIカメラ」を活用し、より良いお買物環境の提供を目指します。一例として、会計時にお客さまの年齢をAI分析で推定※し、未成年者の可能性がある場合はレジに設置した端末にアラートが表示され、お酒の販売時に確実な声かけをする仕組みや、売場の滞在人数を計測し、混雑前に状況を把握しスムーズなレジ応援や入店制限などの対策に繋がります。



※年齢認証の際は髪型や動作などの“身体的特徴”に基づいて分析・推定しており、顔認証等、個人情報による認証は行っていません。

◆**スマホでスキャンしながらお買物「レジゴー」を展開※**

お客さま自身がお買物しながらスキャンし専用レジでお支払いする「レジゴー」を展開します。店舗の貸出用スマホのほか、お客さま自身のスマホにアプリをダウンロードしてご利用いただけます。「レジゴー」はレジ待ち時間なしを可能とするほか、買物かごの商品リストや合計金額を画面で確認しながら買物ができ、買い忘れ防止にも繋がります。



※レジゴーの展開は11月中旬を予定しています。

※画像はすべてイメージです。

好きです東海！地場野菜や近隣漁港から届く鮮魚など地元こだわった食を提供

◆新鮮な地場野菜と旬の果実を豊富に品揃え

尾張地区で採れた「今朝採れ」のなすやきゅうり（11月～6月頃）や、産地から24時間以内にお店に届く「シャキ直」野菜、食味を良くするために、樹上で熟度を上げてから収穫し店舗に直送する「Toma ROSSO（トマロッソ）」（愛知県東郷町）など鮮度やおいしさにこだわった野菜を展開します。また、長久手市にある農産物直売所「あぐりん村」や、豊田・愛西市を中心に県内で採れた野菜や果物を豊富に品揃えしてまいります。※「今朝採れ」および地場野菜は、季節や天候、収穫状況により取り扱いのない場合もございます。



果実コーナーでは、季節を彩る旬の果実を豊富に取り揃えるほか、手軽にフルーツを楽しんでいただけるようカットフルーツの品揃えを充実させます。

◆近隣漁港で水揚げされた鮮魚を対面販売

地元愛知の漁港（一色、幡豆、形原漁港）で水揚げされた鮮魚を対面販売し、注文に応じた切り身、三枚おろしなどへの加工や、おいしい食べ方の提案も行います。また、朝獲れ鮮魚を盛り込んだ海鮮盛りや本まぐろにこだわった「魚屋の鮨」、お魚サラダなど新鮮な魚を楽しんでいただけるメニューを提供します。

※近隣漁港水揚げの鮮魚は、天候や漁獲状況により、取り扱いのない場合もございます。



◆名古屋ならではの当地メニューをご提案

八丁味噌の濃厚な風味が特徴的な甘味噌を使用した「味噌仕立てのエビフライ重」やブラックタイガーを使用した「大きなえびフライ」など、名古屋めしをベースにした総菜を展開します。



◆ちょっと贅沢な家飲み時間に、こだわりの総菜とお酒をご提案

ご自宅でちょっと贅沢にビールを楽しんでいただけるよう、名古屋市内唯一のクラフトビールブルワリー「ワイマーケットブルーイング」（名古屋）や、「盛田金しゃちビール」（犬山市）、「伊勢角屋麦酒」（三重県）など東海エリアのクラフトビール約20種類を展開します。

また当店の開店に合わせ、金のキャップに金のラベル、金の箔押しと、「金」にこだわった盛田金しゃちビールの「金の金しゃちビール」（東海「イオン」限定）を発売します。

また、単身でお住まいの方や食事と一緒に少だけお酒を楽しみたい方に向け、輸入ワインや梅酒、ウイスキーなどの小容量サイズ約200品目を品揃えします。



※画像は全てイメージです。

◆いつもより“ちょっと贅沢”を味わう食の提案

三重県産MSC認証生まぐろ※をはじめ、飛騨牛やイオンが厳選した国内指定農場で育った肉質等級4等級以上の「トップバリュセレクト 匠和牛」などの国産和牛、オーストラリアタスマニア島のイオン自社牧場で遺伝子組換え飼料や成長ホルモン剤、抗生物質を使用せず育てた「トップバリュグリーンアイ タスマニアビーフ」など、“ちょっと贅沢”を楽しんでいただける食材を展開します。また大葉やミョウガなどの“つま”や、焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶの“たれ”（約70品目）など、“ちょっと贅沢”をさらにお楽しみいただける商品もあわせて展開します。※生まぐろは、天候や漁獲状況により、取り扱いのない場合もあります。



即食・簡便に対応！保存・調理に便利な冷凍食材やすぐに食べられる総菜を充実

◆毎日の食事作りを応援。時短とおいしいを叶える食材を提案

長期保存ができ、使いたいときに使いたい分だけ解凍してすぐに調理いただける冷凍食材を豊富に品揃えします。ホルモンやこだわりの鍋セット、焼き鳥串、馬刺しなどの冷凍肉をはじめ、塩銀鮭やめかじき、からすかれいなどの切り身を店舗にて真空パックする「フローズンフィッシュ」、国産野菜の冷凍野菜など冷凍食材を幅広く展開します。

またレンジ調理や湯煎で調理が完結する「トップバリュ おさかな惣菜」シリーズや、レンジスチーム調理ができる「トップバリュ レンジ調理セット」シリーズ、あらかじめ下ごしらえをしたミールキットなど、ちょっとひと手間でも簡単に手作り感を楽しめる商品も品揃えします。



◆“すぐ食べたい” “あと1品” にお応えする総菜を展開

日替わりでいろいろな食事を楽しんでいただけるよう、こだわりの総菜を豊富に品揃えします。三種の出汁（焼津産かつおぶし・日高昆布・瀬戸内産いりこ）を使用した店内手作りの玉子焼きは、「唐揚げ唐王」や「豚みそ串カツ」とセットにした商品も品揃えします。

巻きずしコーナーでは、大人からお子さままで、毎日手軽に楽しんでいただけるよう、「6種の海鮮具材の海鮮太巻」「味わい上太巻」「シャキッとレタスのサラダ太巻」「韓国風太巻」「タルタル海老カツ太巻」「大きな海老フライ巻」など、種類豊富に品揃えします。毎日炭火で1本1本丁寧に焼き上げたこだわりの炭火焼きコーナーでは、国産鶏の炭火焼き鶏や野菜串などを展開します。



※画像は全てイメージです。

◆おうちで外食や旅気分を味わえる食の提案

地元の味をご家庭で楽しんでいただけるよう、「豚旨うま屋ラーメン」（春日井市／以下、「うま屋」）の冷凍チャーハンや、「世界の山ちゃん」（名古屋市）の冷凍手羽先やコロッケなどを展開します。

また「レイズ」（アメリカ）や「ティムタム」（オーストラリア）、「リンドール」（スイス）など世界で人気のお菓子ははじめ、ブルダックや韓国麺（約25種類）、「辛ダンドン トポッキ味スナック」「バターワッフル」など人気の韓国食品を展開します。



◆イオンならではの“健康志向に対応した”食品を展開

近年の健康志向の高まりをうけ、手軽に美味しく糖質をコントロールできる「糖質オフ」のデザートやレトルト食品をはじめ、豆乳やジャム、茶飲料など毎日の食卓に取り入れやすいお手頃なオーガニック食品などを展開します。

また植物由来の食品を積極的に取り入れたいという声から生まれた「トップバリュ Vegetive」シリーズから、お肉のかわりに大豆を使用した「大豆からつくったハンバーグ」のほか、牛乳のかわりに豆乳を乳酸菌で発酵させた“大豆イソフラボン”を含むヨーグルトなどを取り揃えます。同シリーズから新発売となる、冷凍庫にストックし、好きなときに調理できる冷凍品として「大豆からつくったミンチ」や「大豆からつくったハンバーグ」2品目も展開します。



※画像はすべてイメージです

新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組み

イオンは新型コロナウイルス感染拡大防止のため、防疫対策の基準などを示した「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル」を制定しています。本プロトコルは、防疫対策を一時的な取り組みでなく継続的に実行していくことで、防疫が生活の一部となる社会を実現し、お客さま及び従業員の健康と生活を守り、お客さまとともに地域社会の「安全・安心」な生活を守ることを目的にしています。安心してお買い物いただけるよう、以下の環境整備を行っています。

「イオン新型コロナウイルス防疫プロトコル（2021年4月改定）」

https://www.aeon.info/wp-content/uploads/2021/04/coronavirus_correspondence_20210420.pdf



◆館内の換気を強化します

CO₂濃度センサーを使用し定期的に店内の濃度を測定し換気状況を確認します。数値が基準値を超えた場合は入場制限を実施します。また出入口では換気の実施と、検温センサー、アルコール消毒を設置。床面にある矢印サインにより、入退店時のお客さま同士の接触防止を図ります。



◆接客・レジカウンターの飛沫防止、レジ前のキープディスタンスに取り組みます

接客・レジカウンターなど、対面での接客を伴う場所においては、飛沫感染防止のため、パーテーションを設置します。またレジ前のキープディスタンスに取り組むため、足形サインを用いて、お客さま間の距離の確保をご案内します。



◆買物かごを紫外線で除菌する「ジョキンザウルス」

買物かごの持ち手を一つずつ自動で持ち上げ、紫外線(UV-C)を照射することで、短時間で持ち手の裏側まで除菌できる買物かご除菌装置「ジョキンザウルス」を設置します。15秒照射で99.97%（主要部分）※と高い除菌率を実現しており、より安全・安心に買物かごを利用いただけます。

※株式会社総合水研究所が実施した「買い物かごの付着ウイルスに対する除去性能評価試験」より。主要部分とは、かごの縁の長辺部分裏側などを指します。



※画像は全てイメージです。

【「イオンスタイル高針原」店舗概要】

名 称 : イオンスタイル高針原
所 在 地 : 愛知県名古屋市名東区高針原2丁目1604番地
責 任 者 : 店長 森 充弘 (もり みつひろ)
オープン日 : 2021年11月3日(水・祝)
店舗面積 : 約1,700㎡
駐車台数 : 219台 (エディオン高針原店 共用) ※
営業時間 : 9:00~21:00
休 業 日 : 年中無休
※当店は、エディオン高針原店1階への出店となります。

【「イオンスタイル高針原」 店舗周辺地図】



※本リリースの掲載画像は全てイメージです。