

2026年2月17日
イオンリテール株式会社

食品の鮮度と品揃えにこだわる京町スーパーマーケットが誕生！ 3月3日（火）「イオンスタイル山ノ内小町」グランドオープン

イオンリテール株式会社は3月3日（火）、京都市右京区に「イオンスタイル山ノ内小町」（以下、当店）をオープンします。

当店の立地する京都市右京区は、京都市内中心地からほど近く、周辺は大学や工場が多いことから、単身世帯やファミリー世帯が多く住む人気のエリアです。当店は、最寄り駅の京福嵐山本線 山ノ内駅から徒歩7分、阪急京都線 西院駅から徒歩12分、また西小路通にも面しているため、非常に交通アクセスのよい立地です。

当店は、単身世帯やファミリー世帯が多い地域特性に合わせて、「即食・個食・簡便」をテーマに商品・サービスをご提供するとともに、「地域の食文化に対応した商品」や、「鮮度や旬にこだわった商品」も取り揃え、身近な所でいつでも頼りにされるお店を目指してまいります。



＜イオンスタイル山ノ内小町 コンセプト＞

◇鮮度へこだわり “京都産の野菜や鮮魚” など地場産品を品揃え



京都市中央卸売市場からの新鮮な野菜・果物に加え、新たにJA京都市版GAP基準で品質・安全性が認証された、近郊の生産者さまが育てた野菜を取り揃えます。

京都舞鶴漁港を中心に仕入れた旬の鮮魚を毎日対面で販売し、お客様のご要望に応じて、お造りなどの調理を承ります。

◇即食・個食・簡便をテーマに商品を展開

お魚・総菜売場では、“ランチ強化ゾーン”を展開し、一人前にぎり鮨や炊き込みご飯、店内加工のお弁当や焼きたてピッタなど、すぐ食べられる利便性と適量の満足感を両立させたメニューをご提案します。冷凍食品では、手軽なワンプレートや冷凍野菜のほかに、本格的な味を楽しめる専門店のメニューや話題のスイーツを取り揃え、選ぶ楽しさを日常の食卓へお届けします。

◇環境・社会貢献への取り組み

当店では、地域や行政の皆さんと連携し、廃プラスチックや資源循環、生物多様性保全の取り組みを進めていきます。食品ロス削減につながるよう、食品のばら売りを推進するほか、環境配慮商品やオーガニック商品を拡充します。

鮮度にこだわり “京都産の野菜や鮮魚” など地場産品を品揃え

野菜売場では、JA京都市版GAP基準※で品質・安全性が認証された、近郊の生産者さまが育てた旬の野菜を地場野菜コーナーにて展開します。また、京都中央卸売市場より仕入れた「九条ねぎ」や「京みず菜」、「花菜」などの京野菜や鮮度を保ったままお届けする京都府産の「シャキ直野菜」を取り揃えます。

鮮魚コーナーでは、京都舞鶴漁港や全国各地から届く旬魚を店頭で毎日対面販売にてご提供します。調理を承り、1枚・1切れからお求めいただけるほか、ご家庭で調理しやすいよう切身も常時品揃えします。また、京都舞鶴漁港で水揚げされた鮮魚を盛り込んだ「海鮮お刺身盛り合わせ」を販売します。



※ GAPとは生産者が自ら、農業における生産行程（ほ場の準備～収穫・出荷）が適正に行われているか確認し、必要に応じて改善し、実践・管理すること。「JA京都市版GAP」は、JAが京都市と連携して基準に適合していることを承認する制度です。

即食・個食・簡便をテーマに商品を展開

周辺は大学や工場が集まるエリアであり単身世帯も多いことから、すぐ食べられる利便性と適量の満足感を両立させたメニューを軸に忙しい毎日をサポートします。とくにランチニーズを捉えるため、お魚・総菜両売場を横断した“ランチ強化ゾーン”を展開します。魚屋からは、「一人前のにぎり鮓3貫セット」や炊き込みご飯に西京焼きをのせた「ミニ丼」を、総菜からは、野菜炒めや八宝菜メニューも盛り込んだ「日替わり弁当」と直径約19cmで手軽に楽しめるミニサイズの本格窯焼きピッタや焼き立てパンをご用意し、選ぶ楽しさと飽きのこないランチ売場をご提案します。冷凍食品コーナーでは、メイン料理・副菜・主食がそろったワンプレートのほかに、レストラン品質を目指したこだわりの「ロイヤルホストデリ」などレンジで簡単に楽しめる商品を拡充します。さらに話題の冷凍スイーツやアサイーなど多彩な商品をラインアップし、日常の食卓に“手早くおいしい”体験をお届けします。

■即食・個食商品一例



魚屋のにぎり鮓3貫セット



魚屋のミニ丼



日替わり弁当



■冷凍食品



トップバリュ

チキン南蛮と炊き込みごはん



ロイヤルホストデリ

ビーフシチュー



五島軒

北海道ブリュレチーズケーキ



フルッタフルッタ

お家アサイーボウルプレミアム

※時期により商品の取り扱いは異なります。

※画像は全てイメージです。

京都の食文化に対応した商品を展開

地元食文化の継承をテーマに、京都ならではの味わいを一堂に集めた売場を構築します。総菜コーナーには、京都の食文化の象徴のひとつとして「鮓寿司」のコーナーを展開し、しめさばを昆布に巻いた太巻や脂ののった良質な国産の鮓を使用した鮓棒寿司など、伝統の味を食卓へお届けします。



また、京都の味を日常でお楽しみいただけるよう、こだわりの京都産品を取り揃えました。

「上田とうふ」からは丹精込めてじっくり揚げた“上田の手あげ”、明治12年創業「澤井醤油本店」の二度熟成醤油の風味を生かした“さわいさんち 京ぽんず”を取り揃えます。

「京つけもの もり」からは自社農場で育てた野菜を中心に丹精こめて漬け込んだ漬物や、「木村九商店」の厳選した国内産のちりめんじゅうに香り豊かな実山椒をあしらった“ちりめん山椒”など、職人技が光る逸品をラインアップしました。



上田とうふ
上田の手あげ



澤井醤油本店
さわいさんち 京ぽんず



京つけもの もり
たけのこ山椒・きざみ葉の花・さくら漬



木村九商店
ちりめん山椒

京都の老舗のパン屋さん「志津屋」の自家製力クレードをたっぷり使用したクリームパン、厳選した抹茶を使用した「祇園辻利」の抹茶アイス、「西村衛生ボーロ本舗」からは小麦粉を使用しないグルテンフリーの元祖エイセイボーロなど地元の個性ある商品を取り揃えます。「佐々木酒造」からは、ほのかな吟醸香で幅のある味わいの“聚楽第 純米吟醸”、「黄桜」からはお米を50%まで磨いた香り華やかな純米大吟醸をシリアルナンバー入りのオープン記念酒として数量限定でご提供します。



志津屋
京はんなりクリームパン



祇園辻利
抹茶アイス



西村衛生ボーロ本舗
元祖エイセイボーロ



佐々木酒造
聚楽第 純米吟醸
黄桜
オーブン記念限定酒



トップバリュ
ラベルレス 天然水



トップバリュ
M S C 認証紅塩鮭

◇環境に配慮した商品のご提案

買物から未来を考え、地球環境に与える負荷の少ない選択をいただけるよう、持続可能（サステナブル）な視点で生まれた商品を展開します。適切に管理された漁業や養殖業で生産された水産物の認証である「MSC認証」「ASC認証」のラベル付き商品や、「FSC認証」を受けた紙資源をもとにした商品を取り揃えます。野菜・果物売場では、ばら売り・小分け販売を推進し、必要な分だけお求めいただけます。さらに、使い捨てプラスチックの削減につながるノントレー商品やラベルレス飲料、包装フィルムの一部にバイオマス素材を使用したものなど、日々の生活に気軽に取り入れられる環境に配慮した商品を展開します。

※画像は全てイメージです。

◇リサイクルボックスの設置

資源循環型社会の実現に向けた取り組みの一環として、リサイクルボックスやアルミ付き紙パックの店頭回収箱を設置します。ペットボトルを再び資源化する「ボトル to ボトル」や、食品トレー・牛乳パックなどの資源ごみを回収、「トップバリュ」の容器の原料の一部に使用し再商品化するなどの取り組みも行っています。

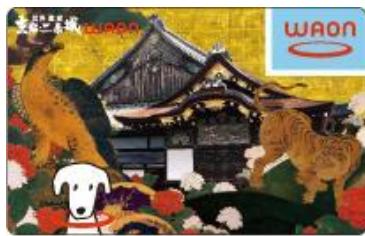
◇イオンの資源循環 「バスケット to バスケット」

レジ袋の削減を目的とした買物袋持参運動の一環として、買物の際にお客さまご自身が持参し会計後レジ袋に入れ替えることなく、そのままお持ち帰りいただける「マイバスケット」を2000年より展開してまいりました。当店では、イオンの店舗で使用していたお客さま用のお買物かごをリサイクル原料として30%配合した「リサイクル マイバスケット」を開店より数量限定で販売します。「リサイクル マイバスケット」は京都をイメージした抹茶色をベースに、紅葉柄のデザインを取り入れました。



毎日のお買物で、地域を元気に！「ご当地WAON」

2009年よりお客様のご利用金額の一部をイオンが自治体などに寄付し、地域経済の活性化や環境保全・観光振興などにお役立ていただく「ご当地WAON」を発行しています。京都府内でも発行しており、「AEON Pay」でもご利用いただけます。



【京都・二条城WAON】
世界遺産・二条城の本格修理事業に活用されます。



【京から広げるエコのWAON】
京都府の環境保全対策に役立てられます。



【AEON Pay】

※画像は全てイメージです。

【施設概要】

名 称 : イオンスタイル山ノ内小町
所 在 地 : 京都府京都市右京区西院春栄町 25-47
店 長 : 平林 拓一郎 (ひらばやし たくいちろう)
開 店 日 : 2026年3月3日 (火)
敷 地 面 積 : 約 2,519m²
店 舗 面 積 : 約 999m²
當 業 時 間 : 8:30~22:00
休 業 日 : 年中無休
駐 車 台 数 : 25台
駐 輪 台 数 : 91台

【店舗周辺図】



【店内フロア図】

