

2026年4月27日  
イオンリテール株式会社

## 物価高の今、テイクアウトの焼鳥に注目 ゴールデンウィークに国産焼鳥を1本100円で展開

焼鳥のバラ売り店舗を昨年から約1.2倍に拡大  
待ち時間なし×種類の豊富さで年間需要期のニーズに応えます

イオンリテールは4月29日（水）より、「イオン」「イオンスタイル」約350店舗<sup>※1</sup>にて、「国産鶏の焼鳥串」を1本あたり本体価格100円で販売します。



外食業態のテイクアウト市場はコロナ前（2019年）と比較して1.2倍に増加し<sup>※2</sup>、外食メニューを家庭で楽しむスタイルが増加しています。一方で、感染拡大防止の観点から当社は、トングを使用しての総菜のバラ売りを2020年から休止し、焼鳥についてもパック販売に切り替えていました。

近年、「少量ずつ、いろいろな種類を購入したい」「家族それぞれの好みの商品を選びたい」といったニーズの高まりを受け、2025年より一部店舗で総菜のバラ売りを再開しました。以前よりセルフ形式での販売形態は支持をいただいていたことが、再開を機に品目数も拡大し、1本単位で選べることから、売上も大きく伸長しています。<sup>※3</sup>

これをうけて当社は、焼鳥のバラ売り実施店舗を昨年12月の導入から約200店舗<sup>※4</sup>まで拡大し、年間で需要が上位に位置するゴールデンウィークにあわせて、約250万本を用意します。鶏肉は物価高の中においてもお買得感を得られやすい食品であることから今回、長期休みの家計を助ける“お供”として、お買得価格の1本あたり本体価格100円で販売します。

当社は今後もお客さまの生活シーンやニーズの変化に迅速に対応し、より魅力的な売場づくりに取り組んでまいります。

### 【販売概要】

商品名：国産鶏の焼鳥串

売価：1本あたり本体100円（税込み108円）<sup>※5</sup>

期間：2026年4月29日（水・祝）～5月6日（休・水）

販売店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」等 約350店舗<sup>※1</sup>

## 「国産鶏の焼鳥串」の特長



(左上から) ももスパイス、ももにんにく塩、ももにんにくタレ、むね大葉塩、むね大葉タレ  
(左下から) むねアスパラ塩、むねアスパラタレ、ぼんじり塩、ぼんじりタレ、ふりそで塩、ふりそでタレ  
※商品の一例です。店舗により、取り扱い商品が異なります。

### ◆原料から加工まで一貫した、国産鶏へのこだわり

国産鶏の焼鳥串は、原料から串打ちなどの加工まで一貫して国産・国内加工にこだわり、鮮度を保った状態で店舗に入荷し、店内で焼き上げます。価格面では、焼鳥用途だけでは余剰が生じやすい一方で、高たんぱく・低脂肪といった特長からヘルシー志向のお客さまに支持を集めるむね肉を活用することで、原料の無駄を抑えコスト効率を高めています。

### ◆持ち帰り後も楽しめるおいしさを追求した、タレへのこだわり

持ち帰り後もおいしさが長持ちするよう、タレの配合にも工夫を凝らしています。濃口醤油とたまり醤油を合わせ、三温糖で甘みとコクを引き出した「醤油だれ」と、本みりんと藻塩で素材の旨みをいかした「塩だれ」の2種類を用意。温め直しても風味を損ないにくく、ほどよい焼き目による香ばしさとともに、鶏肉のジューシーさとタレの深い味わいが広がります。

### ◆焼鳥カテゴリー全体の商品力を高めるラインアップの強化

バラ売り実施店舗では、もも・ねぎまなどの定番串に加えて、ぼんじり・ふりそでといった部位や、むね大葉・ももにんにくなどのバラエティ豊かな串も展開しています。定番から個性のある串まで幅広く用意することで、焼鳥カテゴリー全体の魅力を高め、繰り返し訪れても楽しめる売場づくりを進めています。

## 【取り組みの背景】

当社は単身層から3世代での来店まで、幅広い層に満足いただける品揃えを目指しています。この中で、2025年から拡大に取り組んでいるピッツアや焼鳥は単身層から家族の集まりまで、多くの場面で食卓出現の機会があり、特に当社店舗への来店数が増加する長期休みや季節行事の際に販売が伸長する傾向にあります。また、複数人での買物の際にも、昨今は「家族1人1人、好きなものをそれぞれ購入する」ケースが増加していることから、これらの総菜を小容量から選べる販売形態を広げています。

ピッツアや焼鳥といった象徴的な取り組みを進めることで、「イオンといえばおいしいピザ」「焼鳥を食べたらイオン」というように、日常生活のなかで想起され、愛用いただける商品・売場を目指してまいります。

- ※1：関東・北陸信越・中部・近畿・中四国の店舗。350店舗の内、バラ売りを実施するのは約200店舗。
- ※2：Circana、サカーナ・ジャパン調べ 2025年8月6日公表「外食・中食 調査レポート」より。
- ※3：バラ売り実施前に比べ、自社店舗の焼鳥の売上が平均で3倍に拡大。
- ※4：2026年4月24日時点の導入店舗数。
- ※5：バラ売り未導入店舗は、2本入り200円からの販売となります。