

2025年10月2日

イオンリテール株式会社

こだわりの食と必需品を扱う京町スーパーマーケットが誕生！ 10月14日（火）「イオンスタイル東山二条」グランドオープン

イオンリテール株式会社は10月14日（火）、京都市左京区に「イオンスタイル東山二条」（以下、当店）をオープンいたします。2021年9月30日に営業を終了した「イオン東山二条店」跡地の新しい商業・オフィス複合施設1階への出店となります。

当店は、京阪本線三条駅・神宮丸太町駅、京都市営地下鉄三条京阪駅から徒歩10分に位置し、周辺の岡崎エリアは、平安神宮や南禅寺などの神社・仏閣をはじめ、岡崎公園、美術館、動物園、大学などが集まる京都有数の文教エリアで来街者が多く昼間人口の多い地域です。半径500m圏内の年齢構成は、20代～40代が京都市内平均より高く、また単身世帯が1割以上高いエリアです。

そのような中、当店は、来街者や単身世帯が多い地域特性に合わせて、「地域の食文化に対応した商品」や「即食・個食・簡便」をテーマに商品・サービスを展開すると共に、「鮮度や旬にこだわった商品」も品揃えいたします。



<イオンスタイル東山二条 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に加え、近郊の生産者さまが育てた農産物を取り揃えます。また、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、お客さまのご要望に応じて、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

お魚売場や総菜売場では、一人前のにぎり鮭や海鮮丼、店内加工のお弁当や焼きたてピッツァなど簡便・個食をキーワードにメニューをご提案いたします。また、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と連携した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届けます。

◇環境・社会貢献の取り組み

2007年1月より、当時の「ジャスコ東山二条店」は、全国チェーンの小売業として初めて、レジ袋の無料配布を中止し、以来地域のお客さまとともにレジ袋の削減などを通じて環境保全活動に積極的に取り組んできました。

当店では引き続き、地域や行政の皆さまと連携し、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。バラ売りを推進し、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

旬野菜と有機野菜を揃えた地場野菜売場

地場野菜コーナーでは、京都市中央卸売市場から毎日直送される「九条ねぎ」や「京みずな」などの京野菜に加え、地元生産者さまが育てた旬の野菜を収穫後24時間以内に提供いたします。さらに有機栽培により野菜作りを行っている「オーガニック nico」のミニトマトやベビーリーフなども品揃えし、鮮度と安心にこだわった売場を目指します。



京都舞鶴漁港から仕入れた鮮魚、魚総菜、水産鮓を提供

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提供いたします。三枚おろしや切り身などのご要望にも調理を承り、1枚・1切れからお求めいただけます。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」を販売いたします。



※時期により取り扱い商品は異なります。

できたて&簡単便利なメニューを提案

学生や単身世帯が集まるエリアであることから「買ってすぐ食べられる」「一人前でちょうどいい」というニーズに応え、忙しい毎日を支える簡便・個食をキーワードにメニューをご提案いたします。魚屋の鮓では、一人前のにぎり鮓や海鮮丼、魚屋の総菜では、炊き込みご飯のミニ丼の品揃えを提供すると共に、魚屋ならではの出来たて総菜を品揃えいたします。また、デリカコーナーでは、「日替わり弁当」を展開し、昼食・夕食の“迷ったときの一品”としてご用意いたします。さらに直径約19cmで手軽に楽しめる本格窯焼きピッツァ「マルゲリータ ミニ」や「具だくさんてりやきチキンとコーンのピッツァ ミニ」など4種類を提供いたします。冷凍食品では、手軽なワンプレートや冷凍野菜などの日常づかいの商品に加え、レストランの味をご家庭でお楽しみいただける「ロイヤルホストデリ」や話題のスイーツやアサイーなどを取り揃え、日常の食卓に選ぶ楽しさをお届けします。



魚屋の鮓 3貫



魚屋のミニ弁当



日替わり弁当



マルゲリータ ミニ



ロイヤルホストデリ
コスモドリア



五島軒
ベルギーチョコケーキ



フルッタフルッタ
おうちでアサイーボウルプレミアム



ゴールドスター
クリーミーヨーグルトボールアイス2個入り

※画像は全てイメージです。

地域の食文化に対応した商品を展開

魚惣菜では、選び抜いた素材を西京味噌に漬け込んだ「西京焼き」を「さば西京焼き弁当」や「厚切りの鮭の西京焼き」として提供いたします。また、文久2年(1862年)創業「北尾商事」からは京都丹波産黒豆を素材の味を大切に砂糖のみで丁寧に炊き上げた「京・丹波ぶどう黒豆」、さらに創業明治三十年、京とうふ一筋「とようけ屋山本」の手作業にこだわったあぶら揚げ豆腐、創業70年を数える「丸漬」からは、昔ながらの漬け方を継承しつつ現代の技術を持って丁寧に漬け込んだぬか大根などを取り揃えます。他にも、東山酒造からは、「米」と「造り」へのこだわりを最優先に醸したお酒“門 純米吟醸”を提供いたします。



厚切りの鮭の西京焼き



さば西京焼き弁当



北尾商事
京・丹波ぶどう黒豆



丸漬
京の香りぬか大根



とようけ屋山本
あぶら揚げ



東山酒造
門 純米吟醸

地域・環境社会貢献の取り組み

2025年4月2日、京都市とイオン株式会社は、地域活性化包括連携協定に基づき、持続可能な社会の実現を目指し、サーキュラーエコノミー（循環型経済）推進に向けた連携を強化し、共に取り組んでいくことで宣言書を締結しました。



当店では、「ごみを出さない」「資源を循環させる」という新たなライフスタイルへの転換をさらに進めるとともに、地域や企業、行政の垣根を越えて協働することで、社会全体に波及する具体的な変化を生み出してまいります。

◇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取り揃えます。使い捨てプラスチックの削減につながるラベルレス飲料、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。また、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」ラベル付き商品や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、ラベルレス飲料、森林保全に配慮してつくられた「FSC®認証」商品など、環境に配慮したさまざまな商品を提案します。



※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」や食品トレイ、牛乳パックなどの資源ごみを回収し、再資源化、「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。



◇ペーパーレスの推進 電子レシートの導入

ペーパーレス化による環境負荷低減の取り組みとして、紙のレシートを発行せず、電子レシートを発行し、会計内容を i A E O N (アイイオン) アプリ上で確認できます。電子レシートとは購入した日付や店名、商品など通常紙で提供されるレシートを電子化し、お客さまのスマートフォンでお買物履歴を確認することができる仕組みです。



◇イオンの資源循環 「バスケット to バスケット」

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。



毎日のお買物で、地域を元気に！「ご当地WAON」

2009年よりお客さま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「ご当地WAON」を発行しています。また、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。



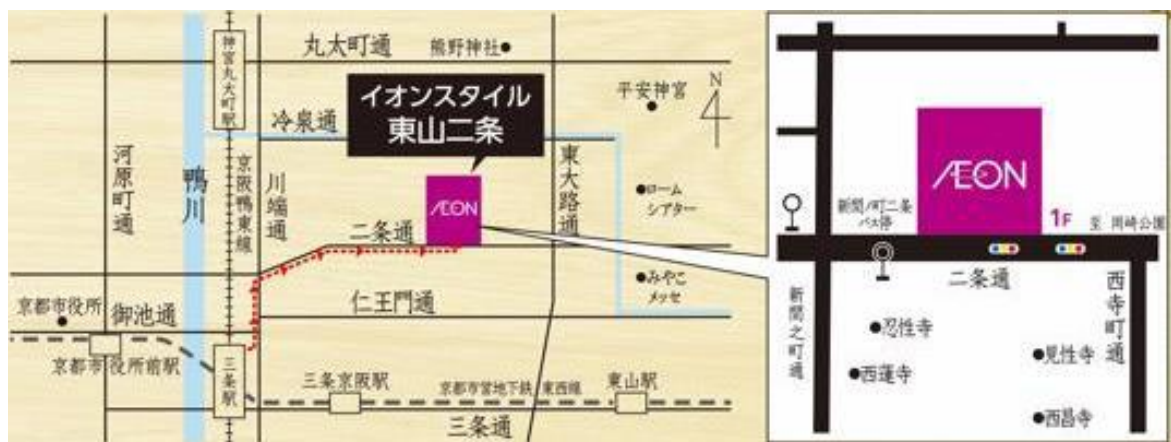
【AEON Pay】

※画像は全てイメージです。

【施設概要】

名 称 : イオスタイル東山二条
 所 在 地 : 京都府 京都市 左京区聖護院蓮華蔵町31-1
 店 長 : 齊藤 洋一（さいとう よういち）
 開 店 日 : 2025年10月14日(火)
 敷 地 面 積 : 約 3,459㎡
 店 舗 面 積 : 909㎡
 営 業 時 間 : 8:30~22:00
 休 業 日 : 年中無休

【店舗周辺図】



【店内フロア図】

