

2026年10月23日
株式会社 マルエツ

マルエツ 新糀谷店リニューアルオープンのお知らせ 専門店品質の魚とデリカで、地域の食卓を支える「街の市場」へ

株式会社マルエツ(本社:東京都豊島区、代表取締役社長:本間 正治、以下:マルエツ)は、2026年10月30日(金)、マルエツ 新糀谷店をリニューアルオープンいたしますので、その概要についてご案内いたします。

※掲載の写真・画像は全てイメージです。



今回の改装では、生鮮を中心とした売場づくりに加え、専門店を意識したデリカも取りそろえ、美味しさと手軽さで毎日の食卓に新鮮な発見と感動をお届けします。水産売場には新たに対面販売を導入し、鮮魚専門店品質の商品と提案力、活気あふれる売場を実現します。さらに、生鮮素材を活用したミートデリを新規導入し、フィッシュデリとともに品揃えを拡大します。素材の魅力を活かした逸品から、すぐに食卓に並べられるデリカまで、忙しい毎日にうれしいおいしさをご提案します。

当店は、京浜急行空港線「糀谷駅」から南東へ約500m、萩中通り商店街沿いの一角に位置しています。旧サンコーとして1969年に糀谷の地に开店して以来、大型の駐車場を備え、地域のお客さま、また近隣のお客さまのお買物の場として親しまれてきました。リニューアル後も糀谷の文化やお客さまとのつながりを大切に、至近にあるマルエツの鮮魚専門店「魚悦 糀谷店」とともに、品質と利便性、楽しさで地域の食卓を支える「街の市場」として、これからも愛される店を目指します。

【店舗概要】

店 名	マルエツ 新糀谷店	売場面積	976坪
開 店 日	2026年10月30日(金)	駐車台数	250台
所 在 地	東京都大田区萩中2-12-5	駐輪台数	351台
アクセス	京浜急行空港線「糀谷駅」徒歩10分	従業員数	120名
店 長	増原 大介(ますはら だいすけ)		(8時間換算人員/うち正社員 27名)
営業時間	9時～22時	商圈情報	700m商圈内
			世帯数:17,475世帯、人口:32,809人

魚文化を、毎日の食卓へ。

魚悦の技と活気を受け継ぐ水産コーナー



新糀谷店から250mの位置にある魚悦 糀谷店は、マルエツ創業時の名を冠した鮮魚専門店として、2000年に糀谷の地にオープンいたしました。今回の改装では、魚悦糀谷店で従業員研修を実施し、専門店ならではの商品化や売場づくり、対面販売のノウハウを習得。そこで培った技術と知識を活かし、水産コーナーを進化させます。

対面販売を導入。豊洲直送の魚が並ぶ、糀谷の魚河岸



新糀谷店では、新たに生魚の対面販売を実施します。豊洲市場から届く生魚や活貝を丸魚の状態の販売するほか、魚悦糀谷店で培ったノウハウを活かし、切身や冊・刺身、寿司などに店内加工するとともに、魚の特徴やおいしい食べ方をご提案。魚を選ぶ楽しさと、専門店ならではの品揃え・加工技術を感じられる、活気ある売場を展開します。

鮮魚寿司「魚悦」とデリカ寿司が集結。地域一番の、選べる寿司売場

マルエツ自慢の鮮魚寿司「魚悦」とデリカの寿司を一堂に展開し、幅広い品揃えからお選びいただける寿司コーナーをご用意します。鮮魚寿司では、豊洲市場から入荷した魚を使った、その日のおすすめ商品も販売。専門店ならではの旬の味わいをお届けします。海鮮丼コーナーでは、「魚悦」の海鮮丼に加え、手頃な価格で楽しめる丼「し〜ふ〜丼」も導入し、お好みや気分に合わせてお選びいただけます。



素材の魅力を食卓へ。専門店品質のフィッシュデリとミートデリ「旬鮮庵」



新糀谷店では、人気のフィッシュデリの拡大に加え、畜産部門の肉を使ったミートデリを新たに導入します。水産では、豊洲市場から入荷した魚を当日加工し、鮮度感のある商品を展開。畜産では、銘柄肉を使用するなど肉の魅力を活かした差別化商品を揃えます。フィッシュデリとミートデリは水産・畜産コーナーで集合展開し、「今日は魚にする？肉にする？」と選ぶ楽しさをご提案します。素材の魅力と、すぐに食べられる便利さを兼ね備えた生鮮デリカで、毎日の食卓を彩ります。

おひとりさまランチから、家族の週末の食卓まで。

うまい、そうざい、みんなでハッピー
— U.S.M. Holdings —

シーンに合わせて選べるデリカ

※掲載の写真・画像は全てイメージです。

デリカコーナーでは、ランチや夕食、おやつまで、さまざまなシーンに合わせて選べる商品を充実させます。さらに、U.S.M.Hグループ各社の人気商品も加わり、毎日の食卓にうれしい選択肢が広がります。また、今回の改装ではイトインコーナーを約1.5倍の広さに拡大。お買い物の合間にゆったりと出来立てのデリカをお楽しみいただけます。

食卓の主役にも、もう一品にも

食卓の主役に、マルエツ従来商品の約2倍の厚みを誇る「極厚！！ロースカツ」が登場。食べ応えのある一品をお届けします。また、備長炭で香ばしく焼き上げた、イオンフードスタイル監修の「備長炭焼き鳥」や、14種類を揃えた店内手揚げの天ぷらなど、食卓を彩る惣菜をご用意します。さらに、長時間発酵させた生地を店内で手伸ばしし、焼き上げるピッツァを展開。家族の食卓にもぴったりの一品をお届けします。

RICE BOWL
スパイスチキンジャンバラヤ



お惣菜屋さんの
極厚！！ロースカツサンド

カスミ監修 銀鮭西京焼き重

KASUMI



極厚！！ロースカツ



マルゲリータピッツァ



FoodStyle

イオンフードスタイル監修 備長炭焼き鳥

ランチに、手軽さと心弾む彩りを

デリカの厚切りロースカツを店内焼き上げの食パンで挟んだ、「お惣菜屋さんの極厚！！ロースカツサンド」や、エスニックなラインナップが楽しめる「RICE BOWL」シリーズなど、忙しい日にも手軽に楽しめる、選ぶ楽しさのある商品を取り揃えます。



鉄板仕上げ香ばし団子
(みたらし・粒あん・黒ゴマ)



ハニーメープル
フレンチトースト



いなげや

いなげや監修 伝説のジャンボメロンパン

店内仕上げ！できたてのおやつ

新商品の「鉄板仕上げ香ばし団子」や、メープルの風味が広がるフレンチトーストなど、おやつやティータイムにぴったりの商品を店内製造でお届けします。さらに、いなげや監修の「伝説のジャンボメロンパン」もご用意。ボリュームたっぷりの味わいをお楽しみいただけます。

素材が見つかる、農産・畜産コーナー



農産コーナーでは、農家さんの直売所を設けるほかカットフルーツ、カットサラダや炒め野菜といった、毎日の食事に便利な商品も取り揃えます。畜産コーナーでは、牛肉・豚肉の焼肉コーナーを常設し、週末には食べ比べセットや盛り合わせもご用意。大容量パックも揃え、普段の食卓から週末のごちそうまで幅広くお応えします。

毎日の暮らしに、お手頃もプラスワンも

グロサリーやデイリーでは、牛乳や卵、納豆など、毎日の食卓に欠かせない商品を中心に、価格を意識した品ぞろえを強化します。トップバリュ ベストプライスも充実させ、日々のお買い物を応援します。

また、高たんぱく商品やトップバリュ グリーンアイのオーガニック冷凍野菜、こだわりのeatime商品など、健康や食へのこだわりに応える商品も取りそろえ、幅広いニーズにお応えいたします。

ノンフードコーナーでは、衣料品や生活用品に加え、トレンドのアジアンコスメも取りそろえ、食品から日用品、コスメまで、毎日の暮らしを支えるワンストップショッピングをお届けします。



おトク・便利なサービス

マルエツでは、イオンマークのクレジットカードをご利用のお客さまを対象に、毎週日曜日のお買物がおトクになる独自の優待施策を実施しております。また、2025年より「WAON POINT」を全店で導入し、さまざまなポイント企画を展開しております。

当店では、たくさんのお買物にも便利なサービスとして「らくらくクマさん宅配便」をご用意し、店内でお買上げいただいた商品をご自宅まで3時間以内にお届けいたします。さらに、即時配達サービス「Uber Eats」にも対応しており、ご自宅でもマルエツでのお買物をお楽しみいただけます。



以上

マルエツは、将来、わたしたちが目指す姿を《ありたい姿》として明文化し、活動指針としています。

《ありたい姿》

ブランドメッセージである「しあわせいかつ。」をもとに、お客さま、従業員、そして地域の暮らしを支える「いちばん近い存在」になりたいという想いが込められています。

しあわせのいちばん近くに

新鮮・おいしい・健康を、もっと身近に
人や地域とのつながりを、もっと身近に
居心地の良いほっとする場を、もっと身近に
マルエツなら、わたしの“ほしい”が見つかる
マルエツには、みんなの“笑顔”があふれている

ふだんの暮らしの中に
ちょっぴりしあわせな気持ちを
しあわせいかつ。

ベゴニアの花言葉：「親切」「幸福な日々」