

食のテーマパークが静岡県に初上陸！

「ロピア 浜松プラザレスポ店」 11月26日（火）にオープン

大人気惣菜「GOCHI」シリーズから大きな海老のガーリックシュリンプ、ムール貝のアヒージョなど展開！

ロピアオリジナル国産牛ブランド【みなもと牛】の希少部位も販売

店内で生地から手作りする大人気「ロピアオリジナルピザ」も毎日販売！

～ロピア商品券付きオリジナル保冷バッグ販売のオープニングキャンペーンも実施～

株式会社^{オイシ}OICグループ（代表：高木 勇輔、本社：神奈川県川崎市）は、2024年11月26日（火）に、食品専門スーパーマーケット「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」の新店舗「ロピア 浜松プラザレスポ店」を、ショッピングセンター「浜松プラザレスポ」（静岡県浜松市）1階にオープンします。

新店舗は、総面積 1,882 m²の広々とした売り場を展開し、精肉、青果、鮮魚、惣菜、食品の5部門で商品をご提供します。

品揃えは、各部門のチーフ自らが買い付け・販売価格設定を行うロピア独自の事業部制で行われ、チーフが目利きを行った食品を低価格でお届けいたします。また、大人気惣菜「GOCHI」シリーズから大きな海老のガーリックシュリンプ、ムール貝のアヒージョなどを展開するほか、大人気の「小林さんちの」シリーズや、「ロピアオリジナルピザ」、他店舗で満足度の高い「デカネタ寿司」、ロピアオリジナルブランド牛【みなもと牛】の希少部位を毎日販売するなど、ロピアの個性あふれる商品をご提供します。



【精肉コーナー】

ロピアの真骨頂！精肉に精通したロピアならではの商品をご提供

ロピアオリジナル国産牛ブランド【みなもと牛】の流通の少ない希少部位を毎日販売し、充実した品揃えでお客様をお迎えます。

■ 精肉コーナーの主な商品

| 商品名・企画名 | 内容 |
|-------------|--|
| 厚切りステーキコーナー | 牛肉、豚肉での厚切りステーキの焼き方・食べ方をご提案します。 |
| 味付けコーナー | 牛肉、豚肉、鶏肉を様々なタレで味付けした焼肉用商品を取り添えます。特製たれの「ブルコギ」は自信を持ってお勧めします。 |
| 自社製ハム工場コーナー | 「薫煙荒挽ウインナー」のほか、ベーコンブロックなどのおいしい焼き方・食べ方をご提案します。 |

【青果コーナー】

全国各産地から目利きが仕入れた「今が旬のおいしいもの」を毎日ご提供

青果コーナーに専門知識を持つスタッフを配置し、町の商店で買い物をするようなコミュニケーションを楽しめるショッピング空間を演出します。

■ 青果コーナーの主な商品

| 商品名・企画名 | 内容 |
|------------|---|
| 早生みかん | 今が一番糖度が上がる美味しい時期です。青果コーナー「あづま」が目利きで厳選したコクのある甘いみかんをご提供いたします。 |
| 純あまミニトマト | ロピアがお薦めする高糖度のミニトマトを日々販売いたします。 |
| 肉厚こだわりの生椎茸 | 年間を通して、焼肉や鍋料理とも相性の良い肉厚の生椎茸を自信を持ってご提供いたします。 |

【鮮魚コーナー】

満足度の高い“デカネタ寿司”や、安くておいしい旬の魚介をご提供

鮮魚のプロ、日本橋魚萬がプロデュースする自慢の商品をお楽しみください。

■ 鮮魚コーナーの主な商品

| 商品名・企画名 | 内容 |
|--------------|---|
| デカネタ寿司 | 鮮度だけでなくボリューム感もお楽しみいただける、厚切りの“デカネタ寿司”を展開します。 |
| 生本マグロ・メランカット | お寿司にも使用している国内養殖の生本まぐろを贅沢にカットした自慢の逸品。1パックで赤身、中トロ、大トロすべての部位が食べられます。 |
| 生サーモン | ロピアといったら生サーモン！ノルウェーから一度も冷凍していない生アトランティックサーモンを豪快にブロック販売します。 |

| | |
|----------|---|
| 魚萬はみ出し巻き | ネタが飛び出たロピア人気の逸品。はみ出た部分はお刺身でもお楽しみいただけます。 |
|----------|---|

【惣菜コーナー】

手の届く「おいしいごちそう」をテーマに、ロピアオリジナル商品でお客様に喜びや感動をご提供

人気のごちそうマルシェシリーズ（洋風惣菜）をメインに、大人気のオリジナルピザ、「小林さんちの」シリーズなどのほか、「ロピア 浜松プラザフレスポ店」より新たな「GOCHI」シリーズをご用意しております。

■惣菜コーナーの主な商品

| 商品名・企画名 | 内容 |
|---------------------|--|
| 「GOCHI」シリーズ | 名物の丸鶏、パエリア、グラタンに加え、お酒に合うアペタイザーを惣菜コーナー「GOCHISOU マルシェ」からご提案します。大きな海老のガーリックシュリンプ、ムール貝のアヒージョ等バケットで食べていただく商品を新提案。 |
| 大人気！ロピアオリジナルピザ | 生地から店内で手作りする焼きたてピザを毎日ご提供します。 |
| 大人気！「小林さんちの」シリーズの充実 | 大人気！曜日限定販売の超レアおにぎり、ナポリタン、ガーリックライスなどを販売いたします。 |

【食品コーナー】

ロピアのチーフ・バイヤーが自信を持って取り揃えた商品をご提供

ナショナルブランド商品の EDLP（Everyday Low Price）、おいしく特徴のあるプライベートブランド商品の充実でお客様が楽しめる売り場にします。特に、「美味しい」「食べてもらいたい」お薦め商品を毎日試食販売していきます。

■食品コーナーの主な商品

| 商品名・企画名 | 内容 |
|-----------------|---|
| 丸越醸造 スンドゥブチゲの素 | SNS でも話題になったロピアオリジナル商品。あさりの煮汁とえごまがおいしさの決め手！5倍希釈用なのでたくさん使えて、お好みの辛さに調節可能です。 |
| 利恵産業 濃厚焼きチーズケーキ | クリームチーズ比率 69%！自社グループ企業である利恵産業スイーツシリーズの先駆けとなった大人気チーズケーキ。オープンで焼き上げた濃厚かつ香ばしい風味が特徴です。 |
| 大阪鶴橋手造り白菜キムチ | 関西エリアのキムチで圧倒的売上が誇る手造りキムチ。酸味と辛みが程よくコクのある味わいです。本場・大阪の鶴橋から送られてきます。 |
| オリジナルパンコーナー | ロピアならではの商品を取り揃えております。パンコーナーも人気 PB「7/7（シューナナ）」をはじめとするオリジナル商品を多数展開します。 |

【静岡県への出店について】

「ロピア 浜松プラザフレスポ店」は、ロピアとして静岡県へ初出店となる店舗です。

中部エリアでは愛知県、岐阜県、三重県に次ぎ、静岡県で初となる店舗を出店することができ大変嬉しく思います。静岡県の皆様へ、『精肉出身！湘南出身！』を生かして、食のテーマパークを創造しながら新しい・楽しい食生活を毎日毎日の生活の中で提案していきたいと考えています。また、今後より多くの静岡県の方々に食のテーマパーク「ロピア」を楽しんで頂けるよう、静岡県内での出店も増やしていきます。

【オープニングキャンペーン】

ロピア商品券付きロピアオリジナル保冷バッグを販売！

開店を記念して、11月26日（火）から11月28日（木）までの3日間、オープニングキャンペーンを実施します。ロピア店頭入り口にて、ロピアオリジナル保冷バッグをお買い上げのお客様には、後日「ロピア 浜松プラザフレスポ店」でのお買い物にお使いいただける、購入金額と同額の商品券をプレゼントいたします。（各日1,000個限定）

「ロピア 浜松プラザフレスポ店」基本情報

店舗名：ロピア 浜松プラザフレスポ店

オープン日：11月26日（火）10時

所在地：静岡県浜松市中央区上西町 1020-33 浜松プラザフレスポ内 1階

営業時間：10時～20時

定休日：無し ※年始、施設の休館の場合は休店になる場合がございます。

交通アクセス：浜松駅/浜松 IC から車で10分

■株式会社 OIC グループについて

商 号：株式会社 OIC グループ

本 社：神奈川県川崎市幸区南幸町 2 丁目 9 番地

設 立：1971 年 4 月 28 日

代表取締役：高木 勇輔

年 商：4,126 億円（2024 年 2 月期）

事 業 内 容：食品スーパーマーケット・食肉専門店・外食店舗の運営、肉加工品・パン・惣菜・調味料等の製造・販売、食肉・青果物の生産・販売、生鮮品・加工食品・酒の輸出入・卸

店 舗 数：食品スーパーマーケット「ロピア」は全国 18 の都道府県と台湾で計 106 店舗（2024 年 11 月 26 日時点。今回オープンする「ロピア 浜松プラザレスポ店」を含む）。首都圏を基盤としながらも、大阪や京都などの関西エリア、さらに中部エリアでも展開し、2023 年には九州エリア、東北エリアへ進出。2024 年 3 月には沖縄への出店、8 月に青森、11 月には北海道と静岡への出店を行う

■ロピアについて

「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」をモットーに、ロープライスのユートピアを作ること为目标に生まれた会社です。「同じ商品ならより安く」「同じ価格ならより良いものを」「楽しく感動できる 愛に満ち愛されるお店」がロピアのモットーで、『食のテーマパーク』を目指しています。他のお店でも安く仕入れた商品を安く提供すること、良い商品をそろえることはできますが、ロピアが挑むのは「高品質なものをお得に」提供するというミッションです。それを実現するために魅力的な商品を仕入れ、製造し、良いものをお客様にご納得いただける価格で提供できるように日々工夫をし続けています。