

【プレスリリース】

2026年2月6日

株式会社OICグループ

株式会社ロピア

“博多の台所”に「ロピア 長浜店」が開店、福岡中心部の遊休地に“食のテーマパーク”

九州名物の“鶏刺し”や“ラーメン”、郷土料理の“ばら寿司”などを販売し、地域活性化に貢献



※画像はイメージです

「食生活♥♥（ラブラブ）ロピア」（以下、ロピア）を運営する「OICグループ（オイシーグループ）」（以下、OICグループ）は、2月13日、旧「パーラーラッキー港店」跡地に、「ロピア 長浜店」をオープンいたします。

1971年に精肉専門店として創業したロピアは、青果・精肉・鮮魚・惣菜・食品の各部門に存在する「チーフ」と呼ばれる最小単位の経営者が、厳選した仕入れを行うことで種類豊富な品ぞろえや珍しい商品を展開し、訪れるたびにワクワクするお店づくりを特長としています。

「ロピア 長浜店」は、福岡県福岡市で2店舗目、県内で8店舗目の出店となります。同店が出店する福岡市中央区は、天神・博多エリアへのアクセスが良く、人口増加が進み、単身者が多いエリアです。これまでのロピア出店で培ってきたノウハウを生かして、地域に密着したより快適なお買い物体験を演出し、地域の皆様の食を支える新たな拠点となることを目指しています。

また、近隣の長浜鮮魚市場や柳橋連合市場をイメージした内装、長浜屋台の名物をイメージした“豚骨焼きラーメン風まぜそば”や、海を連想させる新商品、九州エリア初となる“ばら寿司”的販売など、種類豊富なラインアップをご用意し、ロピアならではのワクワクするお店づくりを行っています。

OICグループは、食の生産・製造、流通、小売、外食に至る“食品総合流通業”を展開し、福岡県から日本全国、さらには世界へ事業を拡大していきます。

【プレスリリース】

2026年2月6日

株式会社OICグループ

株式会社ロピア

天神・博多エリアへのアクセスが良い長浜地区に、“食のテーマパーク”オープン

「ロピア 長浜店」を通じて、より暮らしやすい街づくりへの貢献を目指します

スーパー・マーケットのロピアを中心事業とし、食の生産・製造、流通、小売、外食までを担う“食品総合流通業”を展開するOICグループは、2月13日、旧「パーラーラッキー港店」跡地に「ロピア 長浜店」をオープンいたします。

このたびの出店で、天神・博多エリアへのアクセスが良く、卸売市場や港に隣接し、福岡の食文化を日常から支えてきた長浜地区の“食を彩る新たな拠点”として、価値の創造と地域の活性化に貢献してまいります。

ロピアは、青果・精肉・鮮魚・惣菜・食品の5部門が独立した専門店が集う商店街

長浜店は鮮魚売り場が入り口に！地域に寄り添うお店づくりを目指します

ロピアの店舗では、青果・精肉・鮮魚・惣菜・食品の各部門の責任者である、「チーフ」と呼ばれる最小単位の経営者が売り場の裁量権を持ち、それぞれの好みや思いを込めた品ぞろえで、個性的な売り場展開を行うビジネスモデルを採用しています。また、ロピアオリジナル国産牛ブランド“みなもと牛”や新商品をはじめ、厳選した目利きで全国から旬の食材を取りそろえています。

さらに、「ロピア 長浜店」では、これまでのロピアのように青果売り場を入り口とした構成ではなく、鮮魚売り場から始まる新しいお店づくりに挑戦しています。長浜鮮魚市場や柳橋連合市場から仕入れた旬の新鮮な魚をはじめ、「チーフ」が厳選した地元食材やロピアのプライベートブランド（PB）商品といった独自の品ぞろえをご用意し、お客様をお迎えいたします。

九州鮮魚部初の取り組みである“ばら寿司”や“豚骨焼きラーメン風まぜそば”など、

市場と海と共存してきた街ならではの品ぞろえや仕入れで個性あふれる部門を紹介

【青果部門「八百物屋あづま」】

日常のお買い物の中で選ぶ楽しさを体感していただけるよう、地域特性に寄り添ったお店づくりを行っています。

特に果物コーナーでは、“ベリーツ”（苺）や“味丸みかん”といった九州ならではの味覚を充実させました。さらに、収穫から店頭販売までのスピードを追求し、鮮度にこだわった“あまおう”も展開いたします。また、単身者が多いという出店エリアの特性に合わせた手に取りやすい量目の商品から、ファミリー層向けのまとめ買い商品まで幅広くご用意いたします。

【精肉部門「肉のロピア」】

九州エリアの新たな取り組みとしてフライヤーを導入し、“とんかつ”をはじめとした揚げ物を提供いたします。

九州名物の“鶏刺し”や“馬刺し”をはじめ、対面コーナーでは「肉のロピア」だからこそ可能な、部位にこだわった“国産牛ローストビーフ”的オーダーカットや量り売りを行います。

長浜地区の単身世帯が多い地域特性を生かし、日常のお買い物の中で手に取りたくなる売り場づくりを目指します。

【プレスリリース】

2026年2月6日

株式会社OICグループ

株式会社ロピア

【鮮魚部門「日本橋魚萬」】

「ロピア 長浜店」は、青果売り場から始まる一般的な形ではなく、鮮魚コーナーを入り口に配置いたしました。“いけす”とともに圧倒的な鮮魚の品ぞろえでお迎えし、強いインパクトのある対面コーナーへと続く構成です。“高級魚”や“活魚”をはじめ、切り身、刺身用の柵（さく）など用途に合わせた形で展開することで、家庭用から飲食店まで幅広い需要に対応しています。また寿司コーナーでは、九州初の取り組みとして“ばら寿司”を展開するほか、ネタの鮮度とボリュームにこだわった商品を取りそろえます。

【惣菜部門「GOCHISOU marche（ゴチソウマルシェ）」】

海に近い長浜の立地特性を生かし、港町をイメージした売り場づくりと商品開発を行っています。

同店では、海鮮を主役とした新商品として、有頭エビとムール貝を使用した“ペスカトーレピザ”や長浜屋台の名物をイメージした“焼きラーメン風とんこつまぜそば”、具材が主役の“ごちドッグ”を展開いたします。また、九州醤油を使用したオリジナル唐揚げなど、地域性を感じられる味付けにもこだわり、ロピアの惣菜ならではの圧倒的なボリュームと食べ応え、楽しさを体感していただける店舗を目指します。

【食品部門】

コンパクトな売り場でありながら、それを感じさせないボリューム感のある定番商品をそろえ、単身世帯から子育て世代まで幅広いお客様にご利用いただける売り場づくりを行います。平日は手軽に、休日は料理を楽しみたいというニーズにお応えできるよう、調味料などの品ぞろえも充実させ、日常使いから“料理をつくる楽しさ”までを提案してまいります。「ロピア 長浜店」の新商品としては、きな粉や黒みつを主役にした、もっちりとした食べ応えの団子“もちご”や地元の餃子専門店と共同で開発した九州限定の“炊き餃子”を販売いたします。粗切りの炭火焼き鶏を使用したひとくちサイズの餃子を、相性抜群な豚骨醤油ベースのスープとともに展開いたします。

【店舗デザイン部】

“海の中を旅するよう、楽しくお買い物”をコンセプトにした内装で、お客様とスタッフの距離が近い、市場さながらのお店を目指しました。長浜地区は、天神・博多エリアへのアクセスもよく、海や市場と共に存している地域特性を持ちます。青果ではなく鮮魚から始まる新しいロピアをぜひお楽しみください。



【プレスリリース】

2026年2月6日

株式会社OICグループ

株式会社ロピア

「ロピア 長浜店」基本情報

店舗名：ロピア 長浜店

オープン日：2026年2月13日

所在地：福岡県福岡市中央区港1丁目5-1ニューアイランドビル1階

営業時間：10:00～20:00

交通アクセス：【電車でお越しの方】福岡市地下鉄空港線「大濠公園駅」より徒歩約12分

OICグループについて

“おいしい・たのしい・うれしい”食体験を世界に届ける、“食品総合流通業”を展開するOICグループは、1971年に精肉専門店として創業し、他の生鮮食品も取りそろえるスーパーマーケットに事業を拡大しました。現在では、小売の枠を超え、生産・製造、貿易、卸、外食まで事業を拡大し、“食のテーマパーク”と位置付けて展開しています。日本国内のみならず、アジアから世界で成長を続け、2031年度までに売上高2兆円の実現を目指しています。

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

代表者：代表取締役 高木 勇輔

売上高：5,213億円（2025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・調味料などの製造・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

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を目標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」ご提供し、「楽しく感動できる 愛に満ち愛される」お店を目指しています。ロピアでは、仕入れ・製造・販売のすべてで工夫を凝らし、価値ある商品をお求め安い価格でお届けできるよう日々挑戦を続けています。

店舗数：食品スーパーマーケット「ロピア」は全国22の都道府県と台湾で計146店舗

（2026年2月6日時点）。首都圏を基盤としながら、北海道、東北、関東、中部、九州

へ出店。さらには2023年より台湾へ進出し、「LOPIA JAPAN」としてアジアを中心に海外展開を加速しています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社OICグループ 経営戦略本部 広報室：<https://oicgroup.co.jp/contact/media>