



NEWS RELEASE

2016年(平成28年)6月6日

広報部 TEL:06-6150-6285

03-5807-5722

ビオラル靱店オープンのお知らせ



1999年12月9日に開店して以来、多くのお客様にご愛顧いただいております「ライフ靱店」をリニューアルし、新業態として「ビオラル靱店」を2016年6月25日(土)にオープンいたします。

“素敵なナチュラルライフスタイルを通じて、心も身体も健康で美しく豊かな毎日を過ごしてもらいたいと願うスーパーマーケット”をコンセプトに、毎日のお買い物機能に加えて、「オーガニック、ローカル、ヘルシー」と「安心、トレンド、高質」を意識した商品(生鮮品、惣菜、日配食品、加工食品、生活関連品)を取りそろえます。

自然を取り入れたくらしを身近な場所で、普段のくらしの中で、気軽に、毎日叶えることができるお店づくりを行い、お客様から愛され最も信頼される地域一番店を目指します。

【店舗概要】

店名	「ビオラル靱(うつぼ)店」
住所	〒550-0004 大阪市西区靱本町3-5-18 TEL 06-6447-5511
改装オープン日	2016年6月25日(土)
建物構造	鉄骨造り 地上2階建て 売り場 1階 ライフ 2階 ライフ、セリア 駐車場 1階平面
売場面積	1,496㎡(ライフ 964㎡)
店長	わたなべ じゅん 渡邊 潤
従業員数	64人(社員9人、パートナー55人)
営業時間	10:00~22:00



※建物外観イメージ

自然を感じるくらし、もっと身近に

自然そのままをいただく安心感。
その土地ならではのおいしさに出会うよろこび。
健康的な食卓でカラダを整える心地よさ。

BIO-RALが叶えたいもの
それは、街にいながら自然を感じる
満たされたくらし。

さあ、BIO-RALで新しい明日、見つけましょう。

【ビオラル概要】

1. 「BIO-RAL」が大切にしている4つのキーワード

①オーガニック（有機）

自然の恵みをいかした農作物や加工品。私たちはその価値をお伝えするとともにいつでも手にできる場を提供します。

②ローカル（地元・地域）

私たちは、その土地で培われたおいしさ、四季折々の実りに感謝し、自然の摂理に合った食生活を提案します。

③ヘルシー（健康）

健康的な食生活が健全な体と心を育みます。私たちは、体にやさしい商品の品ぞろえや開発にも取り組みます。

④サステナビリティ（持続可能性）

自然の恵みをこどもの代まで受け継いでいくために、循環型社会の実現、地球環境保持を目指します。

2. 「BIO-RAL」ネーミングコンセプト

ドイツ語「BIOLOGISCH（有機の）」と英語「NATURAL（自然）」を組み合わせ、
「BIO-RAL（ビオラル）」と名付けました。

3. 「BIO-RAL」ロゴ



地図記号の「畑・果樹園・田」に、
「海」をイメージした要素を加えることで
自然の恵みの大切さを表現。
都会的でモダンな印象のデザインに仕上げました。

【改装内容】

- 農 産 「農家さんの直売所」コーナーでは、当社提携農家より直送される新鮮でお買い得な近郊和歌山県産の野菜・果物を品ぞろえいたします。また、「ライフナチュラル・オーガニック」コーナーでは、有機JAS認定の野菜・果物から下ゆで野菜・乾燥野菜などの加工品まで豊富に品ぞろえいたします。そのほか、和歌山県特産農産物を主原料とし、直売所で製造したジェラートを対面販売いたします。
- 水 産 中央卸売市場から直送される鮮度にこだわった生魚や切身を種類豊富に取りそろえるほか、“ちょっとずつ・おいしい”をキーワードに、ネタにこだわったお造り「渾身の逸品」を品ぞろえいたします。また、塩干売り場では、減塩しらす、減塩鮭ほぐし、減塩明太子など、「減塩」コーナーを展開するほか、干物売り場では、食塩のみを使用し、素材本来の美味しさを追求した、合成保存料等不使用の「無添加」コーナーを展開いたします。
- 畜 産 「健康」をテーマに抗生物質・合成抗菌剤を使用せず健康に育て上げた「群馬県産えばらハーブ豚」や「鹿児島県産薩摩ハーブどり」を品ぞろえいたします。また、ハム・ソーセージにおいては、無添加商品をはじめ、無えんせき商品、減塩商品、アレルギー配慮商品など健康にこだわった商品を豊富に品ぞろえいたします。
- 惣 菜 こだわりの国産原料やスーパーフードを使用し、店内で調理したサラダやグラタンなどをご提供するビュッフェコーナーや、店内で販売されている野菜・有機またはこだわりの調味料を使用したビオラル専用商品、素材本来の味を活かしたスープをご提供するスープバーを展開いたします。また、料理研究家 木村 緑さん監修の「みどりのごはん」や素材の効能を活かした「薬膳弁当」、店内で精米したお米を店内で炊き上げた手作りおにぎりなど、こだわりの商品をご提供いたします。
- 食品日配 注文を受けたその場で精米し、精米加減を選べるお米の量り売りコーナーや、無塩ローストピーナッツから作る砂糖・バター不使用のピーナッツバターなど、こだわりの商品をご提供いたします。また、化学調味料無添加の商品を取り扱う「久原醤油」のドレッシングやつゆなどの調味料を品ぞろえいたします。そのほか、豆腐、あげ、こんにゃく、牛乳、珈琲、ジャム、シリアル、パンなど、有機JAS認定商品をお取り扱いいたします。
- 生活関連 オーガニック植物エキスを配合した「Nature & Co」のコスメを取り扱うほか、アレルギーの起因となる穀物類を使用していないペットフード、香料・着色料・防腐剤不使用の無添加の洗剤、植物エキスなど自然由来の成分で作られたシャンプーや石鹸など、こだわりの商品を品ぞろえいたします。そのほか、土に埋めると地中分解するセルロースふきんや水切り袋など、環境に配慮した商品をお取り扱いいたします。
- そ の 他 今話題の「水素水」をいつでも手軽に給水していただける、超高濃度水素水サーバ「リアルドラフト」をサービスカウンター横に設置いたします。
※サービスの開始は7月6日（水）からとなります。

〈付近図〉

広域MAP



周辺MAP



※大阪市営地下鉄 中央線・千日前線「阿波座」駅下車、⑨番出口より徒歩約3分