２０２５年３月２８日
イオン九州株式会社

ココロ”と“カラダ”に寄り添うイオン九州のあたらしい“カタチ”のショップ

「ｂ！ｏｌａｌａ ワン・フクオカ・ビルディング店」４月２４日（木）ＡＭ１０：００グランドオープン

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、大型複合ビル「ＯＮＥ ＦＵＫＵＯＫＡ ＢＬＤＧ.」の地下２階に“ココロ”と“カラダ”に寄り添うイオン九州のあたらしい“カタチ”のショップ「ｂ！ｏｌａｌａ（ビオララ）ワン・フクオカ・ビルディング店」（以下当店）を２０２５年４月２４日（木）ＡＭ１０：００にグランドオープンいたします。

当店は、「やさしさを、ひとに、環境に。こころがはずむ自然のめぐみ。」をテーマに「オーガニック」「ナチュラル」「ヘルス＆ウェルネス」「サステナビリティ」のコンセプトを入れ、自然の恵みや魅力を身近に感じ、健康的な暮らしを支え、“ココロ”と“カラダ”に寄り添うイオン九州のあたらしい“カタチ”のショップです。

日本の伝統技術であるこだわりの“発酵”エリア

◆発酵ＤＥＬＩＣＡＴＥＳＳＥＮ（デリカテッセン）は、発酵をテーマにしたマルコメ株式会社（以下　マルコメ）九州初の惣菜店です。発酵食品を身近に感じられるメニューを多数取り揃えています。創業時から向き合ってきた発酵食品をより身近に、みそ、麹、大豆のお肉をはじめとした毎日食べたくなるような驚きと発見のあるお惣菜をお客さまにお届けいたします。

※イメージ画像

◆発酵ベーカリーは、“発酵”のチカラを引き出し、「発酵」に頼ってパンをつくることにこだわり、２種類の天然酵母種である乳酸菌種・酵母種を使い、通常のパンの４倍時間をかけて“発酵”させる低温長時間発酵により、天然酵母によるパン本来の美味しさをお客さまにお届けいたします。

※イメージ画像

◆“発酵”味噌・醤油・お酢売場は、発酵食品「味噌」の専門店「蔵乃屋」より全国各地のご当地味噌、こだわりの天然水と糀で作った魚沼醸造の糀みつや糀甘酒、国内外のこだわり発酵チーズをセットにした「ｒｏｏｔｓ」のチーズセットを展開いたします。スイーツは、石坂ファームの生乳１００％をノンホモジナイズ製法で仕上げた「マース」のヨーグルトや「プレシア」のマルコメ糀を使用したプリンやパンナコッタをお届けいたします。

※イメージ画像

◆リカー売場は、「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産登録され、ますます注目される中で、室町時代から続く製法の「水酛（みずもと）」や自然の力を活用した昔ながらの酒造りの生酛（きもと）や化学肥料や農薬を使わないで栽培されたお米を使い、それを蔵付きの菌の力で発酵させていく「自然酒」を品揃えいたします。特Ａ地区産山田錦のみで製造した灘の菊正宗酒造の「百黙」を品揃えいたします。「ナチュラルワイン」と呼ばれるジャンルの一つであり、醗酵途中の段階に瓶詰めを行い、アルコール醗酵を終えたベースワインに糖と酵母を加えて炭酸ガスを造る二次醗酵方式と違い、ブドウを果実のそのまま頬張ったような味覚であるペットナットワインをお届けいたします。

※イメージ画像

◆飲む点滴として注目されている甘酒。甘酒は豊富な栄養を含んでおり、健康効果のある飲み物です。“発酵コーナー”から新たな甘酒の発信の場として提供してまいります。

※イメージ画像

「オーガニック」「ナチュラル」「ヘルス＆ウェルネス」「サステナビリティ」４つのコンセプト“ｂ！ｏｌａｌａ”ゾーン

◆農産コーナーは、ＳＤＧｓの観点から環境にやさしい、人にやさしい野菜にこだわり、土づくりこだわった動物性堆肥不使用、栽培期間中の化学合成肥料不使用で野菜本来の味を提供する「ならはら菜園」や別府湾に面した温暖で、潮風をうけた土壌で育った「Ｆａｒｍ　Ｓａｍ」の野菜を取り揃えます。また「石橋農園」などのオーガニック野菜を原料とした生産者にこだわった加工品“下ゆで野菜”を展開いたします。

※イメージ画像

◆水産コーナーは、魚本来のおいしさにこだわり、「抗生物質」「合成抗菌剤」「保存料」「着色料」を使用せず、全行程管理された生産体制で育った当店オリジナルうなぎの蒲焼や、沖縄で生産管理され、収穫された状態に近い食感が味わえる、添加物不使用の当店オリジナル「冷凍もずく」を展開いたします。

※イメージ画像

◆畜産コーナーは、食の安心にこだわり、成長促進剤・抗生物質及び化学合成飼料添加物を使用していない循環型農業飼料を使用し、アニマルウェルフェアに配慮した黒毛和種「江田和牛」をお客さまへお届けいたします。抗生物質・合成抗菌剤などの動物医薬品を使わずに飼育されたトップバリュグリーンアイのナチュラルポーク、牧草飼育化学合成農薬不使用のオーガニックビーフを使いやすい冷凍肉にて展開いたします。

※イメージ画像

◆デイリーコーナーは、毎日の健康を意識した商品を提案し、ホルスタイン種・ジャージー種・ブラウンスイス種・ガンジー種・エアシャー種の世界五大乳牛を使用し、環境配慮型飼料で育った乳牛の生乳を使用した“らくのうマザーズ”の世界五大乳牛の牛乳やグルテンフリー・ヴィーガン専門店“ＰＯＮ　Ｑ　ＰＯＮ”の冷凍ベーカリーなどお届けいたします。

※イメージ画像

◆グロサリーコーナーは、ウェルビーイング”をサポートするために、契約農家でオーガニック栽培された原材料１００％を丁寧に手摘みされ、包装も含め、細部にわたるまでオーガニックにこだわった“ゾネントア”のハーブティや原料の仕入、加工処理、焙煎・製品化、出荷まで管理にこだわった地元のエイムの有機茶葉や“Ｂｅａｎ　ｔｏ　Ｂａｒ.”が特徴である“カカオ研究所”のこだわりのチョコレートをお客さまにお届けいたします。

※イメージ画像

◆「オーガニックを日常に」をテーマに品揃えしたパリ発のオーガニック・スーパーマーケット「ビオセボン」の商品を展開いたします。イタリアＮｏ．１のオーガニック植物性ミルクブランド「イソラビオ」をはじめ、菓子や調味料などビオセボンでしか手に入らない直輸入の食材を品揃えいたします。

Bio c' Bon

※イメージ画像

◆ヘルス＆ビューティーケアのコーナーでは、自然豊かなニュージーランドで生まれた「エコストア」ブランドの衣料用洗剤・柔軟剤・おしゃれ着洗い洗剤・食器用洗剤の量り売り販売をイオン九州ではじめて展開し、お客さまのサステナブルなくらしをサポートします。また、和三盆を使用し添加物不使用の独自製法で作られた「クラフトサプリ」や、九州にある自社農園で農薬を使わず自然循環型農法で育った植物を積極的に使用してつくられた「アムリターラ」のボタニカルサプリメント、スウェーデン生まれの、女性のデリケートゾーンケアのオーガニックブランド「リップインティメイトケア」シリーズなど、こころとからだを大切にするためのアイテムをイオン九州初で品揃え展開いたします。

※イメージ画像

店舗名	ｂ！ｏｌａｌａ（ビオララ）ワン・フクオカ・ビルディング店
住所	福岡市中央区天神１丁目１１番１号
開店日	２０２５年４月２４日（木）ＡＭ１０：００オープン
営業時間	１０時～２０時
店長	甲斐　允弓（かい　まゆみ）
電話番号	０９２－４０１－３０００※ ４月２４日（木）より開通
面積	売場面積：３８７．８㎡

以上