

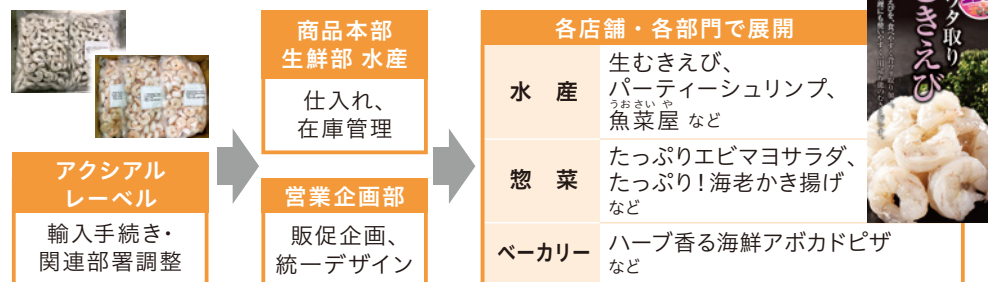
## 規模・機能を活かした「おいしさ」の磨き込み

アクシアル リテイリングでは、グループの規模と機能をフル活用してより魅力ある商品の開発に努めています。

### ▶ 9ヶ月先を見据えた独自の調達・開発

私たちは、多様化するニーズをいち早く捉えるため、9ヶ月先を見越した商品開発に取り組んでいます。2025年度には235品目の独自商品を展開し、多くのお客様の食卓へお届けすることができました。

中でも『背ワタ取り むきえび』は、グループの調達網を活かした現地直輸入により、高品質ながらお求めやすい価格を実現した商品です。単体での販売に留まらず、惣菜部門やベーカリー部門のメニュー原料としても展開。グループの連携を最大限に活かし、これからも価値ある食の提案を続けてまいります。



### ▶ 本社設備「MDラボ」による研究開発体制

より高品質な商品づくりを目指し、本社に最新の研究開発設備を導入しています。

#### MDラボ、はらナルキッチン

店舗と同一の設備や、未来を見据えた開発設備に加え、一般家庭と同じ調理器具を備え、多角的な検証を行っています。

#### 科学的評価と安全性の担保

官能評価室での味の科学的分析や、食品検査室での厳格な安全性の確認を行っています。



### ▶ 製造・供給体制の最適化（内製化の推進）

グループ内の製造機能を強化し、鮮度と品質、そして店舗の効率化を同時に実現しています。

#### 製造機能の分担

ローリーが中心的な製造機能を担うほか、フレッセイのプロセスセンターでは生鮮品の一部を製造・加工しています。

#### 提供価値の向上

内製化により、時間が経ってもおいしさを保てる商品の供給が可能になるとともに、店舗の作業効率化にも大きく貢献しています。



チルド惣菜の製造

### ▶ スイーツ新ブランド『ポン・デ・パンチュール』

グループ内のシナジーを活かし、バイヤーと製造部門が連携した商品開発を推進しています。その象徴的な商品である『ポン・デ・パンチュール（仏語で「絵の橋」）』は、ローリーの製造技術とバイヤーの知見を融合させて誕生しました。本商品を通じて、お客様に「ゆとりある時間」という付加価値を提供するとともに、地域のお客様の豊かな暮らしに貢献してまいります。



#### ● とろっとなめらかプリン

卵本来のkokをしっかりと感じられる卵液をベースに、生クリームを加えることで、卵の香りとkok、ふんわり軽やかな口溶けが楽しめる一品です。180円と手頃な価格も魅力です。



#### ● 濃厚 N.Y. チーズケーキ

オーストラリア産クリームチーズのkokとまろやかさに、水分量を調整した特殊なヨーグルトで爽やかな酸味をプラス。さらに生クリームも加えて、ふんわり軽やかな口溶けに仕上げました。濃厚なのに後味はすっきりした味わいです。



## 世界とお店・食卓をダイレクトにつなぐ ～ アクシアル 直輸入商品 ～

専社や市場を介した従来の枠組みにとらわれず、国内外の生産者やサプライヤーとの直接取引を強化しています。自社インフラを活かして世界中の「まだ見ぬおいしさ」を掘り起こし、原材料からこだわったオリジナル商品を、納得いただける価格で開発・提供。さらに、店舗で使用する資材の調達も同様の姿勢で取り組んでいます。アクシアルならではの「独自調達」で、世界と地域の食卓をつなぎます。

### ▶ バター香るクロワッサン

開発にあたり、原料の輸入から製造、販売までをグループ内で完結させる独自の開発スキームを構築しました。中間コストを徹底的に削減することで、高品質な商品を低価格で提供する「おいしさがドまん中」な商品化を実現しています。品質面では、混成油脂（コンパウンドバター）を使用せず、厳選された欧州産発酵バターを贅沢に生地へ織り込みました。また、本場フランス人シェフから直接技術指導を受けた職人が、その技を忠実に再現。毎日一つひとつ丁寧に焼き上げ、本格的なクオリティを誰もが気軽に楽しめる逸品としてお届けしています。



### ▶ イタリアワイン クロノ

イタリア南部プーリア州のワイナリーから厳選したワインを直接調達。中間コストを削減することで、本格的なフルボディの赤ワインを日常的に楽しめる価格で提供し、お客様の食卓に彩りを添えることを目指しています。

#### ●「クロノ アパッシメント IGT プーリア」

温暖なプーリア州の伝統技法である「陰干し」した葡萄を使用。糖度と果実味を凝縮させることで、甘美で濃厚なフルボディの味わいを実現しました。肉料理やチーズとのペアリングはもちろん、ワイン単体でもその豊かな個性を堪能いただけます。

#### ●「クロノ プリミティーヴォ IGT プーリア」

完熟したベリーやスパイスの芳醇な香りが特徴のプリミティーヴォ（ジンファンデル）種を採用。力強いフルボディでありながら、滑らかなタンニン（渋み）が特徴で、お肉料理をはじめとする多様なメニューとの調和をお楽しみいただけます。



### ▶ ナチュラオリーブ エキストラバージンオリーブオイル

高品質な商品をよりお求めやすい価格でお届けする取り組みの一つとしてスペイン産エキストラバージンオリーブオイルの独自調達を推進しています。

#### ● 圧倒的なコストパフォーマンスと安定供給の実現

40フィートコンテナによるスペインからの直接輸入体制を構築し、中間マージンをカットしました。市場相場が高騰する中、916gサイズで980円（2026年2月時点）という魅力的な低価格を実現しています。

#### ● 産地の専門性と品質へのこだわり生産背景の信頼性

製造元は広大な自社畑を所有するオリーブ農家であり、原料の特性を熟知した専門性の高い生産体制を整えています。柑橘類を彷彿とさせるフルーティーな香り、程よい辛味を両立。生食から加熱調理まで幅広く活用でき、食卓に彩りを添える品質を追求しました。



## 365日の食卓を彩る、納得の価格と健康的な選択

物価高騰が続く中、日々の暮らしを守る『納得の価格 (ESLP)』と、将来の体づくりを支える『納得の品質 (健康軸商品)』のご提供で、お客様のそれぞれのニーズに合わせた地域の食生活に貢献します。

### ▶ ESLP (Everyday Same Low Price) への取り組み

近年、商品の値上げが続く厳しい環境下において、当社グループは「いつご来店いただいても、安心してご購入いただける価格」の提供を目指しています。

具体的には、グループのマスメリットを最大限に活かし、価格競争力の強化に努めています。今後は生鮮食品や住居用品へと対象を拡大し、より多くのお客様にご支持いただける体制を築いてまいります。

また、当社グループのスーパーマーケット3社は、全国の加盟店と共同仕入れを行う「CGCグループ」に参画しています。この国内最大規模のネットワークをフルに活用することで、自社グループ単独では成し得ない規模のメリットを追求し、地域のお客様へ還元しています。

#### ● POWER PRICE

オリジナル商品を中心に長期間お求めやすい価格をお約束する販促。



#### ● アクシアルブランド

価格・品質にこだわったプライベートブランド商品。



#### ● Long Run Price

価格感度の高い商品を中心に特売並みの価格を一定期間提供する販促。



#### ● CGC 商品

国内最大規模の共同仕入れ機構 CGC の商品。



### ▶ 健康的でおいしい食のご提案

お客様の健康を「食」から支えるため、多様化する健康ニーズにお応えする商品開発とラインアップの充実に注力しています。当社独自の「おいしさ」へのこだわりを追求し、毎日の食卓にさらなる豊かさと楽しさをお届けします。

#### ● 「だし香る」シリーズ

塩味を抑えつつ、だしの旨みで味を調える健康配慮型シリーズです。和洋中の幅広いカテゴリーに展開しています。

#### ● 365×3 サラダライフ

「365日、毎食サラダを」をコンセプトに、青果・精肉・水産部門などが連携。素材にひと手間加えた、メインディッシュにもなるこだわりのサラダです。

#### ● 魚菜屋、魚の匠

健康に良い魚料理を、もっと身近に。調理に手間がかかる魚メニューを、レンジアップやそのまま食べられるお惣菜として手軽に楽しめます。

#### ● 「極醸」シリーズ

味噌・麹・ヨーグルトなどの発酵食品に漬け込んだ、漬け魚や味付け肉のシリーズ。発酵の力で素材の旨みを引き出した、体にやさしいおいしさです。



## 独自の店舗フォーマットで実現する「豊かさ、楽しさ、便利さ」

アクシアル リテイリンググループは、変化し続けるお客様のニーズを捉え、独自の店舗フォーマットの開発を通じて「豊かさ・楽しさ・便利さ」を提供しています。私たちは「お客様のご満足」を全ての判断基準に据え、戦略的な品ぞろえとサービス、そしてスムーズな購買体験を可能にする店舗設計を追求し続けています。

### ▶ 時代とともに進化し続ける店舗戦略

アクシアル リテイリンググループの店舗フォーマットは、決まった形にとどまることはありません。常にお客様の声に耳を傾け、時代の要請に合わせた新しい商品やサービスを積極的に取り入れることで、進化を続けてきました。開放感と活気にあふれた売場空間で、大型カートを使いながらストレスなくお買い物ができる独自のスタイルは、多くのお客様からのご支持をいただいています。

### ▶ 多様なライフスタイルに寄り添う3つの展開

現在は、磨き上げてきた標準フォーマット「NCII+」を軸に、商圈の特性に応じた柔軟な店舗展開を行っています。

**NCII+ (ニューコンセプトプラス)：**グループの核となる標準店舗フォーマット。  
**セントラルマーケット：**豊富な品ぞろえと専門性を備え、広域からの集客に対応。  
**エクスプレスマーケット：**利便性を高め、近隣の小商圈のお客様の日常に寄り添う。



#### だし香シリーズ

塩味を抑えながら、だしの旨みで味を調える健康商品シリーズ。

#### Meat Deli (原信・ナルスのみ)

お肉の専門バイヤーが厳選した素材をお肉さんが店内調理する「ミートデリ」。素材にこだわり、味付けもお肉さんが考案。鮮度抜群、おいしさ自慢のお肉のお惣菜をお楽しみください。

Meat Deli

#### 365×3 サラダライフ

365日、毎日毎食サラダを召し上がっていただけるよう、青果・精肉・水産部門などが連携してひと手間加えたこだわりサラダ。

365×3  
salad life



#### 極醸シリーズ

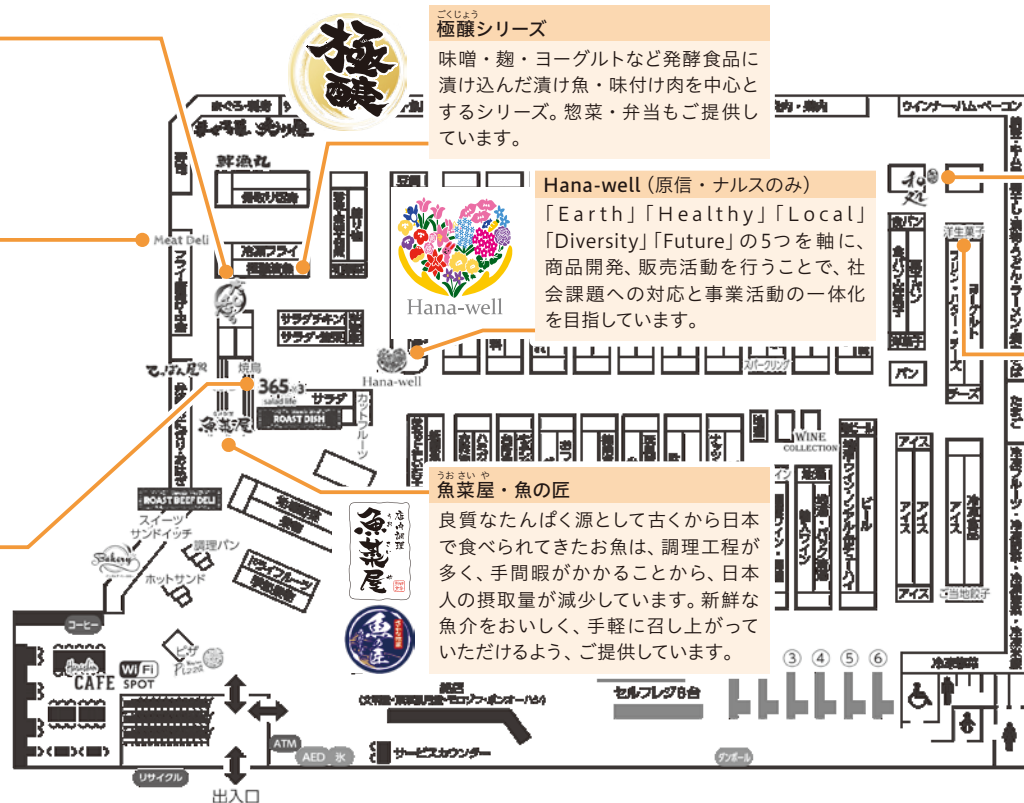
味噌・麹・ヨーグルトなど発酵食品に漬け込んだ漬け魚・味付け肉を中心とするシリーズ。惣菜・弁当もご提供しています。

#### Hana-well (原信・ナルスのみ)

「Earth」「Healthy」「Local」「Diversity」「Future」の5つを軸に、商品開発、販売活動を行うことで、社会課題への対応と事業活動の一体化を目指しています。

#### 魚菜屋・魚の匠

良質なたんぱく源として古くから日本で食べられてきたお魚は、調理工程が多く、手間暇がかかることから、日本人の摂取量が減少しています。新鮮な魚介をおいしく、手軽に召し上がっていただけるよう、ご提供しています。



#### 小国饅頭

長岡市小国地区で105年3代続いた山理屋直伝の饅頭です。直火炊きあんこのコクのある甘さと塩気の効いた秘伝の皮が特徴です。

#### Pont de Peinture (原信・ナルスのみ)

コンセプトは「おいしさにこだわり 日常に寄り添う洋菓子店」。ブランド名のポン・デ・パンチュールは、フランス語で「絵の橋」を意味します。長岡市にある長生橋のたもとで創業したルーツに加え、絵画を眺めながらゆったりとした時間を過ごすような、そんなひと時にお勧めするスイーツを……という思いが込められています。



Pont de  
Peinture  
ポン・デ・パンチュール

## もっと便利に、もっと楽しく。デジタルで広がる新しいお買い物体験

「いつでも、どこでもお買い物ができる安心を。」私たちは、公式アプリやネットスーパーを通じて、お客様一人ひとりの生活スタイルに寄り添った、便利で快適なサービスをお届けしています。

### ▶ 原信ナルスアプリ フレッセイアプリ

各社でお買い物が楽しくなる機能を持ったアプリをリリースしています。中でも「原信ナルスアプリ」は2025年4月にフルリニューアルし、操作性向上と同時に、情報発信ツールとしての役割を強化しました。独自商品を中心とするおすすめ商品やオリジナルレシピなどの商品情報を前面に打ち出す仕様に変更し、クーポンの毎日配信や会員様限定優待企画を展開することで、お客様の来店動機創出を図っています。

原信ナルスアプリ [https://www.harashinnarus.jp/app\\_lp/](https://www.harashinnarus.jp/app_lp/) 

フレッセイアプリ [https://www.fressay.co.jp/app\\_lp/](https://www.fressay.co.jp/app_lp/) 



### ▶ オンラインショップ

オンラインショップでは、出店エリア外のお客様にもご利用いただけるよう、地元の名産品や「当社ならではの」魅力ある商品の発掘・開発を進めています。

一例として、地元長岡の味でもある「生姜醤油鍋用スープ」「長岡醤油赤飯の素」は、新潟県外のお客様からも多くのご注文をいただいています。

原信ナルスオンラインショップ <https://net-de-harashin-narus.axial-r.com/shop/?r=home> 

フレッセイネットオーダー <https://net-de-fressay.axial-r.com/fssshop/> 



### ▶ ネットスーパー

共働き世帯や高齢者の増加に伴い利用が増加しているネットスーパーでは、サンプル同梱やセグメント別クーポンでお客様満足度向上に努めています。また、市場拡大の半面で直面するドライバー不足という社会課題に対し、今後も安定して商品をお届けできる持続可能な仕組みづくりに取り組んでいます。

原信ネットスーパー

<https://harashin-net.axial-r.com/super/app/common/sitetop/?r=hnhp> 

フレッセイネットスーパー

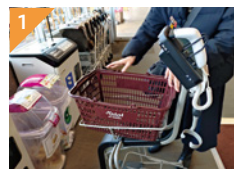
<https://fressay-netsuper.axial-r.com/fssuper/app/common/sitetop/> 



### ▶ スマートカート導入による利便性向上

お客様自身が商品をスキャンしながらお買い物ができるスマートカートを、現在、原信関屋店、原信下飯野店、原信美沢店、原信六日町店の4店舗に導入しています。お会計の待ち時間短縮や買い物途中の金額が分かることで、お買い物の利便性に大きく貢献しています。

今後原信ナルスアプリとの連携や、スマートカートで決済ができるようバージョンアップを検討しています。



1 マイバッグ、リユースするレジ袋、マイバスケット、お買い物カゴのいずれかをセット



2 お買い物中に商品のバーコードをスキャン。バーコードがない商品はバーコードなしのボタンから商品を選択



3 スキャン後に商品をカゴや袋に入れる



4 お買い物が終わったらカート画面の「お会計」をタッチ



5 レジ画面の案内に沿って操作



6 お会計バーコードをスキャンしてお支払い

専用レジへ

待ち時間少なく  
お買い物完了!