

報道関係者各位

2026年7月10日
株式会社トライアルホールディングス

トライアルと西友の強みを融合した新フォーマット第4号店 千葉県初となる「トライアル西友 浦安店」 グランドオープン ～魚惣菜・肉惣菜を国内店舗にて初導入～

株式会社トライアルホールディングス（本社：福岡県福岡市、代表取締役：永田洋幸）傘下の株式会社STリテール（本社：福岡県福岡市、代表取締役：出口直樹）は、両社の強みを融合した新フォーマットの第4号店となる「トライアル西友 浦安店」を、2026年7月10日（金）にグランドオープンいたします。



「トライアル西友」は、“おいしい食”と“便利な買い物体験”を融合した新しい業態として、ITを活用したスマートな購買体験と、トライアルが誇るプライベートブランド（以下、PB）「おいしくなれ！」や西友の人気PB「みなさまのお墨付き」など、両社の強みを活かした品揃えを追求する新しいフォーマットです。

この度、千葉県初となる「トライアル西友浦安店」は、昨年11月にオープンした「トライアル西友花小金井店」、今年2月にオープンした「トライアル西友武蔵新城店」、今年4月にオープンした「トライアル西友二俣川店」に続き、トライアルと西友の強みを融合した新フォーマットの第4号店として、デジタル技術と品質管理ノウハウ等の導入を通じ、持続可能なローコストオペレーションの確立を目指します。

また、トライアル西友浦安店では、鮮魚部門・精肉部門が手がける新惣菜ブランド魚惣菜「魚福菜（うおふくさい）」と肉惣菜「肉汁ダイヤモンド」を国内店舗で初めて導入いたします。トライアルの惣菜を手がける「こはく本舗」の職人が、生鮮食品部門と協働し、魚・肉それぞれの素材のおいしさを最大限に引き出す味付け・調理にこだわって監修したお惣菜を展開します。魚惣菜は「だし銀鮭のつけ弁」、肉惣菜は「とどろき牛入りメンチカツ」をはじめ、こだわりの商品を取り揃えます。

「トライアル西友」業態1店舗目の花小金井店では、業態轉換して5ヶ月の実績で、売上高約40%・客数約37%増。2店舗目の武蔵新城店では、業態轉換して2ヶ月の実績で、売上高約55%・客数約48%増と共に前期比で大幅に伸長。今後、「トライアル西友」は、2029年6月期までに30店舗の展開を目指しています。

鮮魚部門が手がける、新たな魚惣菜ブランド「魚福菜（うおふくさい）」

このたび新たな取り組みとして、鮮魚部門の素材を活かした魚惣菜ブランド「魚福菜（うおふくさい）」を立ち上げます。「魚がうまいから、惣菜もうまい。」をコンセプトに、鮮度の良い魚を、魚に合った味付けと調理で提供する魚惣菜ブランドです。

おすすめ商品は、6種の天然だしを使用したトライアルで人気の「匠の銀鮭」を使用した「だし銀鮭のつけ弁」です。6種の天然だしが引き立てる銀鮭の旨みと、ほんのりだし香る味付けごはん、オリジナル明太子が相性抜群の逸品です。鮮魚部門と「こはく本舗」の職人がタッグを組み、焼き・揚げ・煮付けなどそれぞれの魚に合う調理方法で、“おいしい魚料理”をお届けします。



商品名：だし銀鮭のつけ弁

金額：645円（税込）

精肉部門が手掛ける、新たな肉惣菜ブランド「肉汁ダイヤモンド」

鮮魚部門に続き、精肉部門の素材を活かした新たな肉惣菜ブランドが「肉汁ダイヤモンド」です。

「肉の旨みを、磨き上げる。」をコンセプトに、肉の旨味・香り・食感・満足感を、ダイヤモンドのように価値あるものとして表現する肉惣菜ブランドです。

おすすめ商品は、トライアルが独自の基準で目利き調達した「とどろき牛」を使用した「とどろき牛入りメンチカツ」です。一口噛んだ瞬間、口いっぱい肉汁が溢れ出す、精肉部門が本気で仕上げた自慢の逸品です。精肉部門と「こはく本舗」の職人が素材からこだわって仕上げた“ごちそう”惣菜で、日々の食卓に価値ある体験をお届けします。



商品名：とどろき牛入り名物メンチカツ

金額：376円（税込）

■ トライアル西友浦安店 基本情報

- ・住所 : 千葉県浦安市北栄 1-14-1
- ・営業時間 : 24 時間 年中無休
- ・売り場面積 : 約 1,600 坪
- ・商品数 : 約 32,000 品目
- ・店舗 URL : <https://www.trial-net.co.jp/shops/819/>

<株式会社トライアルホールディングス 会社概要>

代表取締役社長 : 永田 洋幸

本社所在地 : 福岡市東区多の津 1 丁目 12 番 2 号

設立 : 2015 年 9 月

売上高 : 8,038 億円 (2025 年 6 月期) ※グループ連結

URL : <https://trial-holdings.inc/>