

福屋広島駅前店に中食特化型の新業態「ポプラデリ」をオープン

～ 店舗精米の「あったかご飯」と管理栄養士監修デリで進化した食体験を ～

株式会社ポプラは、4月16日（木）、福屋広島駅前店内に新業態店舗「ポプラデリ」をオープンいたします。

◆「ポプラデリ」3つの特徴◆

《特徴その1》 伝統と革新の融合：選べる「ポプ弁」ラインナップ

当店では、長年多くのお客様に愛されてきたポプラの代名詞「ポプ弁」の定番商品はもちろん、ここでしか味わえない「オリジナルポプ弁」を取り揃え、幅広いニーズに応える商品展開を行います。

【伝統】 定番ポプ弁：変わらぬボリュームと親しみやすい味わいで、安心の美味しさを提供します。

【革新】 オリジナルポプ弁：4種類のこだわったメインのおかず、管理栄養士監修の多彩な12種類の惣菜、そして4段階から選べるごはんの量を組み合わせ、その日の気分に合わせて「自分好み」にカスタマイズいただけます。

また、これらのおかずや惣菜は、多様なライフスタイルに寄り添い、単品（量り売り）でもご購入が可能となっています。



《特徴その2》 お米のポテンシャルを引き出す「当日精米」と「店炊き」のこだわり

お弁当の主役となる「ごはん」には、広島県内有数の米どころ北広島町産のコシヒカリを使用します。

店内に精米機を設置し、「当日精米・店炊き」にこだわりました。

精米したての鮮度と、その場で炊き上げる香りが際立つ、最高品質の「あったかごはん」をお詰めいたします。



《特徴その3》 広島の魅力再発見するラインナップ

こだわりのごはんを華を添える「ごはんのおとも」を販売するほか、地元企業との共創による地域ブランド発信にも注力しています。

「おおきなおむすび広島づくし」



「お弁当・お惣菜大賞 2026」

おにぎり部門で優秀賞を受賞

広島の企業で作るひろしまのうまいもんが

詰まった逸品おむすび

「うまいでがんすむすび」



「お弁当・お惣菜大賞 2024」

おにぎり部門で特別賞を受賞

広島名物「がんす」を使用した

郷土愛あふれるおむすび

ポプラは、長年培ってきた「店炊きごはん」の強みを磨き上げ、お客様一人ひとりのライフスタイルに寄り添った新たな食の価値を提案し、食を通じた顧客満足の向上と地域社会の活性化に貢献してまいります。



※店舗画像はイメージです

《店舗概要》

店舗名	ポプラ福屋広島駅前店
所在地	広島県広島市南区松原町 9-1 B1F
開店日時	2026年4月16日(木) AM10:00
営業時間	10:00~20:00
店休日	福屋広島駅前店のカレンダーに準ずる

《お問合せ先》

株式会社ポプラ 営業本部 新規事業部 田中、高橋 電話：082-837-3502