

“スーパーみたいでスーパーじゃない”「驚楽(きょうらく)の殿堂 ロビン・フッド」

ジャンポケ太田・近藤千尋夫妻、タイパ抜群な新 PB 商品に驚愕！

近藤さん「時短 & 楽することで家族にも優しく」新業態店舗ロビン・フッドに期待

〈買い物体験を驚くほど“楽に”、“楽しく”する店舗作りで4月24日(金)誕生〉

株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス(本社:東京都、代表取締役社長 CEO:森屋秀樹、以下「PPIH」)は、新業態店舗「驚楽(きょうらく)の殿堂 ロビン・フッド」(以下、「ロビン・フッド」)の第一号店、「ロビン・フッド甚目寺(じもくじ)店」(愛知県あま市、旧「ピアゴ甚目寺店」、運営:ユニー)が2026年4月24日(金)にオープンすることを発表しました。それに伴い、「PPIH 新業態(食品強化型ドンキ)戦略発表会」を、2026年3月3日(火)にスパイラルホールにて開催しました。



新業態店舗「驚楽(きょうらく)の殿堂 ロビン・フッド」を発表

初めに PPIH 代表取締役COOの鈴木 康介より、「ロビン・フッド」の戦略・コンセプトについて発表しました。「ロビン・フッド」は「スーパーみたいで、スーパーじゃない」をキーワードに、ユニーの生鮮調達力で“集客の土台”をつくり、ドンキの編集力で収益性を担保した、ディスカウント力の強い店となります。PPIH の国内事業は、これまでディスカウント事業とユニー事業の二本柱で進化してきました。この4月からは、「ロビン・フッド」が加わることで、さらなる進化を目指すことを伝えさせていただきました。

続いて、PPIH 常務執行役員 片桐 三希成より、店舗の特徴や取り組みについて説明がありました。「ロビン・フッド」は、買い物体験そのものを“楽に”、“楽しく”することにこだわり、“非食品”“生鮮・惣菜”“PB”“サービス”の4つのテーマを軸に説明させていただきました。お客さまの心に響くような売り場や商品を創造していくことで、お客さまからもたくさんの反響・影響をもらい、ともに創り上げていくという意味を込めて「顧客響創(こきゃくきょうそう)」を実施します。「ロビン・フッド」は、変化を恐れずお客さまの声に寄り添い、“お客さまの声で進化し続ける店”をめざします。

イベントにゲストで登場したのは、ジャングルポケットの太田博久さんとモデルの近藤千尋さん夫妻。仕事、育児、家事と毎日やるのが盛りだくさんなお二人。近藤さん「毎日分刻みのスケジュールで、どうしたら『早く』『楽に』済ませられるか考えています。」また、太田さんは仕事などで家を空けてしまうことが多いそうで、家族との時間を増やせるように他の時間はタイパよく過ごされているそうです。また、「ロビン・フッド」は、お二人に所縁ある愛知県に初開業します。太田さんは「僕の地元の豊田市にも是非作っていただきたい！」と期待を膨らませていました。

【オフィシャルスチール ダウンロード】

<https://x.gd/KDwBw> 共通パスワード【rh0303】

NEWS LETTER

3/3(火)より「ロビン・フッド」の新キャラクターであるうさぎの名前を一般募集する、「ロビンのうさぎ 名付け親大募集」キャンペーンを開催します。そこで、太田さんと近藤さんにも本気で名付け親を目指してもらうべく、お二人が考えたキャラクター名を発表頂きました。近藤さんは“ロビラビ”と命名。「ドンペン」はドン・キホーテとペンギンから来ているので、新キャラクターもロビン・フッドとラビットからとってみました！」と、近藤さんの名付け親への本気度が垣間見える名前になりました。一方、太田さんは“安心感や親しみを持てるように”という点を意識し、太田さんの次のチーフマネージャーと同じお名前の“小林さん”と命名。さすが芸人さんらしい大喜利っぽさのある名前になりました。

◆新PB商品を使って15分で作れる！パパが子どもと楽しく食べられる！わんぱくプレート」を太田さんが披露



「ロビン・フッド」で販売される新PB商品(オリジナル商品)は、「安・得・早・楽」の4つのラインがあり、太田さんと近藤さんのような毎日忙しく過ごされている現代人ぴったりの商品が揃っています。お二人には新PB商品を活用したワンプレート料理を披露いただきました。近藤さんに披露いただいたのは「10分で出来る！忙しい日でも嬉しい！バランスプレート」。わずか約10分でできるタイパ抜群なプレートで、明太子スティック、わかめたっぷりスープ、チンできちやう温野菜＋玉ねぎドレッシング、焼き魚、杏仁豆腐を使った、“一皿でちゃんとしてる感”のあるワンプレート料理。太田さんが披露したのは「パパが子どもと楽しく食べられる！わんぱくプレート」。準備時間は約15分！太田さん「マルゲリータ、ミネストローネ、おさかなハンバーグの照り焼き、サーモンのバジルソテー、そして…わたがしのどあめ！子供がバイキングで好きなものを選んだような、テンションのあがるワンプレートになっています」お子さんを楽しませたい素敵なパパの一面が見えるワンプレート料理を披露いただきました。

◆「驚楽(きょうらく)の殿堂 ロビン・フッド」



「ロビン・フッド」は、中世イングランドの伝説に登場する弓の名手で“人々の生活を守るために戦った義賊”に由来し、「物価高で切迫する日々の暮らしを守りたい。お客さまのニーズをズバッと射抜きたい」という想いが込められています。生活防衛に加え、必要なものがワンストップで揃い、毎日の生活が楽(らく)に楽しくなるお店をめざします。

ロビン・フッド公式 HP: <https://www.robinhood-food.jp>

■報道関係の方からのお問合せ先(取材のご依頼)

株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス 広報室

【電話】03-6416-0436 【E-mail】pr@ppih.co.jp

■本イベントに関する報道関係の方からのお問い合わせ先

ドン・キホーテ PR 事務局(株式会社オズマピーアール内)

【E-mail】ppih-pr@ozma.co.jp 【電話】: 近藤(080-5896-6054)/伊藤(070-4540-7078)