

2026年4月17日
イオン株式会社
在日フランス商工会議所

直輸入61品目、日本初登場7品目を含む、昨年比1.4倍となる約800品目を展開！
「イオン フランスフェア-ボンジュール・フランス2026」開催
グループ24社・約4,600店のイオンが一つに。居ながらにして南フランスを旅する



イオンは4月24日（金）から30日（木）までの7日間※¹、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」など、グループ24社・約4,600店舗※²にて、「イオン フランスフェア-ボンジュール・フランス2026」を開催します。本フェアは「イオンで楽しむ南フランス。地中海からピレネーへ、五感を刺激する旅。彩り豊かなオクシタニー（フランス）大発見フェア」をコンセプトに、在日フランス商工会議所のプロジェクト「ボンジュール・フランス」の公式行事として、在日フランス大使館後援のもと実施します。

特設サイト（イオン）：<https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/francefair/>

「イオン フランスフェア-ボンジュール・フランス2026」ポイント

★～地中海からピレネーへ、食卓の旅～ オクシタニーの味覚を自宅でも店頭でも

～春から初夏にかけてのオクシタニー地方は、石畳の市場を抜けると、乾いた風がタイムやローズマリーの香りを運んできます。遠くの教会の鐘と瓶の触れ合う音がアペロの合図となり、食卓では土鍋のカスレの湯気、すくうたびにチーズが伸びるアリゴ、締めのスミレ香るクリスパまで、南フランスの味わいが続いていきます。～

本フェアでは、こうした南フランスの食体験をご自宅でも店頭でも楽しめる商品・企画として提案します。

★直輸入61品目を含む、昨年比1.4倍の約800品目。目玉は「アリゴ」

南フランス・オクシタニー地方の郷土料理でチーズ入りマッシュポテトの「アリゴ」をはじめ、直輸入61品目、日本初登場7品目を展開します。菓子やスイーツ、ジュースなどのフードに加え、「モノプリ」などの生活用品もご用意しました。フランスソムリエ協会会長ファブリス・ソミエ氏監修の有機JASワインも新発売します。さらにフレンチシェフ監修の「カスレ」「タコサラダ」といった南フランス伝統メニューのレシピも提案します。

★『地球の歩き方』とコラボ、旅のプロの視点でフランスの魅力とフェアの楽しみ方を発信

旅行ガイドブック『地球の歩き方』とコラボし、注目都市の魅力と、本フェアで楽しめるグルメなどをプロの視点で紹介します。店頭配布リーフレットやサイネージ動画、特設サイトで展開するほか、「フランス満喫キャンペーン」も実施します。

★全国36カ所でフランス文化の体験イベント、ビューティートークショーも開催

全国36カ所に特別催事店舗・準特別催事店舗を設け、フランスのグルメや雑貨を購入できるマルシェを展開します。また、フランス文化の体験イベント、フランス有名ビューティーブランドを使用したトークショーも実施するなど、南フランス・オクシタニーを中心としたフランスの文化や美食を“体験”としてお届けします。

【展開概要】

展開期間：2026年4月24日（金）～2026年4月30日（木）※¹

展開店舗：グループ24社※²・約4,600店舗

特設サイト：（在日フランス商工会議所）

<https://bonjourfranceccifj.com/les-evenements/aeon-france-fair-2026/>

【在日フランス商工会議所より】

『私どもは、「イオンフランスフェア- ボンジュール・フランス2026」の開催にあたり、イオングループと日本全国において協力できますことを、大きな喜びと誇りに感じております。本フェアは、日本の皆様にフランスの文化、暮らしの美学（アール・ド・ヴィーヴル）、そして卓越した技術とノウハウをご紹介します貴重な機会となります。フランスと日本は、世界に誇る独自の食文化、磨き上げられた職人技、そして高く評価される専門性と技術力など、多くの共通点を有しております。こうした共鳴が、両国の文化に対する相互の深い関心を育み、私たちが大切にしてきた絆を支えております。



「イオンフランスフェア - ボンジュール・フランス2026」では、厳選された多くの企業と多彩な商品をご紹介します。いずれも、私どものチームがその品質と価値を重視し、丹念に選び抜いたものです。4月24日より、フランスの卓越性が日本の皆様の日常に寄り添うこととなります。本フェアを通じて、ぜひご家庭にフランスの魅力をお迎えいただけましたら幸いに存じます』

在日フランス商工会議所 会頭 ジェローム・シュシャン

【「イオン フランスフェア - ボンジュール・フランス2026」 商品一例※¹】

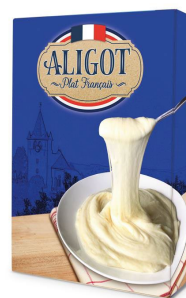
南フランスの味わいを楽しむ

フロマジュリー・ドウ・テロンデル アリゴ（チーズ入りマッシュポテト）

南フランス・オクシタニーの郷土料理「アリゴ」。ジャガイモに地元アヴェロン県産トム・フレッシュをたっぷり溶かし込んだ、伸びるマッシュポテトです。肉料理にもパンにも合う万能サイドディッシュです。

奥深いコクとリッチな口当たりで、オクシタニーの素朴な美味しさをご家庭へお届けします。

本体798円（税込861.84円※³）



メゾン ブリュイエール スミレ香るクリスピー（南フランス伝統のビスケット）

南フランス・トゥールーズの春を閉じ込めた「スミレ・クリスピー」。地元産スミレの花びらを丁寧に砂糖漬けし、繊細な薄焼きクッキーに散りばめました。可憐な花の香りとほのかな甘みが軽やかな食感と重なり、口いっぱい優雅な余韻が広がります。

本体498円（税込537.84円※³）



ナタイス メゾン・ポップコーン（バター／チーズ／キャラメル） 在日フランス商工会議所紹介品！

南フランスらしい陽気なパッケージが目を引く「メゾン・ポップコーン」がイオン初登場。現地フランスでも人気の“軽やかなおやつ”を、手頃なサイズと価格でご用意しました。アペロ（食前のひととき）にもぴったりの商品です。

本体128円（税込138.24円※³）



シャトー・デュ・クロー アップルスパークリングジュース（ピーチ／ラズベリー）

リンゴの甘みに白桃の香り。フレッシュで酸味と甘みのバランスの良いピーチ風味とリンゴの甘みにラズベリーの鮮やかな色と香りが、見た目にも美味しさを誘うラズベリー風味のスパークリングジュースです。本フェアで日本初登場です。

南フランス気分を爽やかにお届けします。

本体780円（税込842.40円※³）



日本初登場！

フランスの食

リュ・トラヴェルセット トマトとハーブの спреッド / タラゴン香るスイートペッパーソース

トマトの自然な甘みとセミドライトマトの旨味を凝縮した「トマトとハーブの спреッド」と、タラゴンが香る「スイートペッパーソース」を日本で初めて発売します。 спреッドは、トーストはもちろん魚介やチーズとの相性も抜群です。スイートペッパーソースは赤ピーマンの豊かな香りが広がリアペロからディナーまで幅広いシーンでお楽しみいただけます。

左 トマトとハーブの спреッド 本体 548円 (税込 591.84円※³)

右 タラゴン香るスイートペッパーソース 本体 598円 (税込 645.84円※³)

日本初登場!



オノレ アップルタルト

素材の風味を引き立てるシンプルなレシピのアップルタルト。

アイスクリームとの相性も抜群です。

本体 780円 (税込 842.40円※³)



ビスキュイ・ド・パリ ストロベリーサンドビスケット (エッフェル塔モチーフ)

日本初登場! 在日フランス商工会議所紹介品!

ビスケットの中央にエッフェル塔をモチーフにし、いちごの甘酸っぱさを感じるフィリングを合わせています。

本体 398円 (税込 429.84円※³)



ラ・キュイジーヌ・ドートルフォワ レモン風味マヨソース 日本初登場!

レモンの風味を生かしたマヨネーズです。

なめらかでやさしい味わいに、レモンの爽やかな酸味を加え、後味は軽やかに仕上げられています。一般的なマヨネーズに比べて重たさやしつこさを感じにくく、素材の味を引き立てます。サラダや温野菜はもちろん、白身魚やチキンのソースにも好相性で、シンプルな料理に添えるだけで全体の味わいをすっきりと整えます。

本体 258円 (税込 278.64円※³)



クロヴィス トリュフ風味マヨソース 日本初登場!

トリュフ特有の芳醇で深みのある香りを加え、一口で印象に残る味わいに仕上げられています。香り立ちが強すぎず、料理の風味を損なわずに上品なアクセントを添えます。フライドポテトやローストポテト、肉料理の付け合わせはもちろん、オムレツやパスタ、サンドイッチにも使いやすく、日常の一皿を少し特別な印象に引き上げます。

本体 398円 (税込 429.84円※³)



フランス発冷凍食品専門店「Picard (ピカール)」

「ピカール」はフランス発の冷凍食品専門店です。前菜からデザートまで幅広く揃え、フランス本場の味を楽しめる冷凍食品をお届けしています。添加物の使用をできる限り控え、素材本来の味を生かした商品づくりに努め、環境にも配慮したさまざまな商品を取り揃えています。

<https://www.picard-frozen.jp/>



右上 ミニカヌレ 本体 925円 (税込 999円※³)

中左 ジャガイモのガレット 本体 780円 (税込 842.40円※³)

中右 ジャガイモのクリームグラタン 本体 950円 (税込 1,026円※³)

下 トリコロール・マカロン (カシス、バニラ、ストロベリー)

本体 1,480円 (税込 1,598.40円※³)



ワインで楽しむ“フランス”

トップバリュ グリーンアイオーガニック オーガニック ヴィーニュ・ドール

(左 レッドブレンド/右 ホワイトブレンド)

フランスソムリエ協会会長 ファブリス・ソミエ氏監修の有機JASワインを新発売します。初夏のアペロにぴったりの味わいです。

各1本 750ml 本体980円 (税込1,078円)



トップバリュ グリーンアイオーガニック オーガニック ボルドー

(左 ルージュ/右 ブラン)

オーガニック先進国フランス・ボルドー産のオーガニックワインです。

各1本 750ml 本体1,280円 (税込1,408円)



人気フレンチレストラン「リューズ」とコラボレーション

トップバリュ プロのひと品 飯塚隆太監修 牛肉の赤ワイン煮

素材を生かした最高の料理を提供する、六本木「リューズ」の飯塚隆太シェフ監修。香味野菜と赤ワインの芳醇なソースでコク深く仕上げた、牛肉の赤ワイン煮です。

1パック 160g 本体458円 (税込494.64円※3)



フランス発のオーガニックスーパーマーケット「Bio c' Bon (ビオセボン)」

ビオセボンは「オーガニックを日常に」をテーマに有機野菜をはじめ、ヨーロッパからの直輸入商品、調味料、スナック、自然派ワインなど、幅広いオーガニック商品を豊富に取り揃えています。

(左から)

サヴール&フリユイ オーガニック フルーツブレッド(ブルーベリー)

本体1,180円 (税込1,274.40円※3)

プロサン オーガニックトマトソース (アラビアータ)

本体698円 (税込753.84円※3)

ムーランデュピヴェール そば粉のガレット

本体598円 (税込645.84円※3)



Bio c' Bon

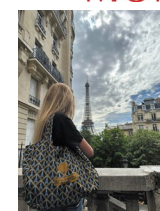
<https://www.bio-c-bon.jp/>

フレンチスタイルで暮らしをアップデート

「MONOPRIX (モノプリ)」のエコバッグ

食品から生活雑貨まで幅広く扱うフランス発の人気総合スーパーモノプリのエコバッグです。(食品売場で販売。店舗により取り扱いデザインが異なり、色・柄が変更となる場合や、取り扱いのない店舗があります。)

本体598円 (税込657.80円※3)



“イオン限定デザイン” リサとガスパールの雑貨

フランスの絵本作品「リサとガスパール」のとびきりキュートなキャラクターを描いたエコバッグです。イオン限定カラーも登場します。用途で選べるS・Mサイズの展開、折り畳み収納ポケット付きで使いやすさも魅力です。(イオンリテールで取り扱い)

エコバッグSサイズ 本体1,500円 (税込1,650円)

エコバッグMサイズ 本体2,000円 (税込2,200円)



Gaspard et Lisa

©2026 Anne Gutman & Georg Hallensleben / Hachette Livre

フランスの文具メーカー「PAPIER TIGRE」と タイガー魔法瓶コラボ限定デザインのマグボトル

数量限定のコラボレーションマグボトルです。

350ml (イオンリテールで取り扱い)

本体3,980円 (税込4,378円)



フランス生まれのブランドを体感

フランスNo.1※4ボタニカルビューティーケアブランド「YVES ROCHER（イヴ・ロシェ）」。
イオングループ専売のフレグランス商品を初めて全店で展開します。

エッセンス ド フロウ ロールオン2本セット 各10ml

手首や首もとにひと塗りするだけで、呼吸のたびにやさしく香り立ち、
心に安らぎをもたらします。持ち歩きしやすいポケットやポーチに
収まるコンパクトサイズです。

本体3,000円（税込3,300円）



ジェントルシリーズ&ノベルティセット

母の日ギフトにおすすめのジェントルシリーズが
お得なノベルティ付きのセットで登場です。
チェスナツミルク*配合で、柔らかな髪へ導きます。
しあわせ感あふれるウッディバナラの香りです。

*ヨーロッパグリ種子エキス(頭皮・髪コンディショニング成分)

本体2,400円（税込2,640円）



フレンチメニューのレシピ提案（一例）※1

在日フランス商工会議所が連携するシェフによる、本フェアの商材を利用したレシピ提案です。
売場にてレシピ動画やPOPを展開します。

メニュー：カスレ（南フランスの郷土料理）

シェフ：パトリック・パッション

第8回カスレ世界大会優勝の「代官山パッション・
コントワール・オクシタン」のシェフです。サーブル
ドール騎士団のメンバーでもあります。



メニュー：タコサラダ

シェフ：ファニー・フェルナンデス

ラングドック地方出身のシェフです。自由が丘の南フランス・地中海～
家庭料理の惣菜販売・ワインビストロ『Cocotte Cuisine』

（ココット キュイジーヌ）にて南フランス（特に
Languedoc-Roussillon 地方）、南フランス・地中海風
の家庭料理を中心に提供。料理は伝統的なレシピや
ハーブ/スパイス使いが特徴で、現地の雰囲気
を再現したビストロ&デリスタイル。



最強の旅のパートナー『地球の歩き方』と特別コラボ“イオン フランスの歩き方”※1

南フランス・オクシタニー地方の知られざる定番の
グルメから最旬のスイーツをはじめ、今フランスで
楽しまっている本場のライフスタイル・雑貨など、
旅のプロの視点で、本フェアで楽しめる非日常の体験、
魅力を紹介します。

リーフレット配布店舗：

関東・中部・近畿・中国・四国の

「イオン」「イオンスタイル」約380店舗



【「イオンフランスフェア- ポンジュール・フランス2026」キャンペーン（一例）】※1

フランス満喫キャンペーン

対象期間中グループ各店舗にて、税込1,000円または3,000円のお買い上げレシートで特設サイトからキャンペーンに応募（スマホ限定）できます。当選者には、非日常のひとつときを楽しんでいただける、フランスの有名ブランド景品を進呈します。（複数レシートの合算可）

レシート対象期間：2026年4月17日（金）～2026年4月30日（木）

応募期間：2026年4月17日（金）0：00～2026年5月17日（日）23：59

キャンペーン対象：グループ約3,600店舗（イオンリテール、イオン北海道、イオン東北、イオン九州、イオン琉球、カスミ、マルエツ、まいばすけっと、ミニストップ）

応募URL：https://chirashi.otoku.aeonsquare.net/retailfrancefair_cp/

＜景品の一例＞全6コースから1つ選択し、抽選に応募できます（景品の数にはそれぞれ限りがあります）

1,000円コース ＜景品一例＞

＜ペイユヴェール＞ フルターニュ

+ サンド・オ・キャラメル16P
+ タルト・オ・フロマージュ9P



＜ピオセボン＞ オーガニックの 直輸入品詰め合わせ セット各種×1個



＜ピカール＞ ピカールスイーツ8品 + ギフト（10,000円分） セット



＜ファコール& アスナ&アラン・ミリア＞ ファコール マロングラッセ（6個入） + プロムナード（3種×9枚）



イオン×地球の歩き方 先着マストバイキャンペーン

対象期間中、「イオン」「イオンスタイル」直営売場にて、税込2,000円以上（合算可）のお買い上げレシートのご提示で、「地球の歩き方」とコラボした限定ノベルティを進呈します。（先着順／なくなり次第終了）



実施日：2026年4月24日（金）

対象店舗：関東・中部・近畿・中国・四国・九州の「イオン」「イオンスタイル」約400店舗

※1：店舗や地域により実施日、展開商品、価格が異なる場合があります。また、商品により一部取り扱いのない店舗がございます。

※2：イオンリテール、イオン北海道、イオン東北、イオン九州、イオン琉球、イオンモール、イオンビッグ、イオンフードスタイル、いなげや、カスミ、マルエツ、ダイエー、フジ、マックスバリュ北陸、マックスバリュ東海、まいばすけっと、ミニストップ、イオンリカー、イオンペーカリー、イオンサヴール、ピオセボンジャポン、ジーフット、イオンレーヴコスメ、イオンネクスト

※3：単品での購入の場合、税込価格は小数点以下が切り捨てになります。

※4：フランスでの購入金額、購入数量。カンターワールドパネルフランス「カンターワールドパネルビューティー2024」（2024年実績）