



2019年2月28日
株式会社エムアイフードスタイル

おつまみやご飯のお供にも！旨み溢れるこだわり素材の梅にんにくが新登場

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
「やわらか南高梅にんにく」
3月1日(金)より発売

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に17店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹/クイーンズ伊勢丹グランデ/クイーンズアイ)を運営する、株式会社エムアイフードスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタンザフード)」から、噛むほどに素材の旨みが溢れでる「やわらか南高梅にんにく」を3月1日(金)より新発売いたします。



近年、健康意識の高まりからにんにくの消費量が増加傾向にあります。クイーンズ伊勢丹でも、にんにくを使用した商品は人気で、健康のために毎日の食事で、にんにくを取り入れているというお客さまも多くいらっしゃる中、にんにくをより食べやすく、またつい食が進んでしまうような商品にしたいという思いから、今回の開発に至りました。

「やわらか南高梅にんにく」は、日本を代表するにんにくのブランドである青森県産「福地ホワイト六片種にんにく」を、旨味がたっぷり、まろやかな味の和歌山県産の南高梅と、鰹節で漬け込んだ商品です。にんにく漬けはカリカリとした食感のものが多いですが、本商品は栗のようなホクホクとした柔らかい食感で、特有の臭みが少なく、にんにく本来の甘みを感じられる、食べやすい一品に仕上げました。

食べると旨みが溢れでてくる飽きのこない味わいで、そのままおつまみ感覚でお召し上がりいただけるほか、白いご飯のお供としても抜群の相性です。

健康に気を配られている方も、毎日のご飯のお供をお探しの方も、「やわらか南高梅にんにく」を是非お試しくださいませ。

■開発秘話、製造工程など／バイヤーの想い

今、市場に出回っている味付にんにくのほとんどは外国産(中国産)ですので、国内産の質の良いにんにくを使用した「味付にんにく」を作りたいと思っていました。何度もさまざまな産地のにんにくを食べ比べた結果、「青森県産 福地ホワイト六片種」が味も食感も抜群によく、これを使った商品を作るべきだと確信しました。「漬だれ」もにんにくの品質に負けないよう、ただ酸っぱいだけではなく、旨味も甘味もある紀州南高梅を使用しています。梅の持つ酸味がにんにくをやわらかく味もまろやかにし、ホクホクとした独特な食感を生み出し、お互いの良さをうまく引き立て合う状態にしてくれています。原材料にとってもこだわったので、決して安くはない価格となりましたが、一粒食べればご納得いただけるクオリティです。バイヤーが自信をもっておすすめいたします！

■「やわらか南高梅にんにく」商品概要

商品名: やわらか南高梅にんにく

本体価格: 980 円

容 量: 150g

販売日: 2019年3月1日(金)



【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

商品に関するお問い合わせ先: 0120-781-387(午前10時～午後6時) ※土日祝日除く

【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客さまの日々の日常食に本気で向合い、食への好奇心に応えるために生まれたブランドです。生産者の想い、食文化へのまなざし、素材や製法の吟味を大切に、未来に伝えたい品々、お客さまの多様な“今”に応える品々を紹介いたします。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

【エムアイフーズスタイルについて】

エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛して頂けるような事業に成長をしていくために新たに設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所在地: 東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3階

資本金: 100 百万円

代表取締役社長: 遠藤 久

事業内容: スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

U R L: <https://www.im-food.co.jp/>