



揚げ物ランキング 2位の「クイーンズメンチカツ」がリニューアル！
サクサク感とジューシーさがUP！希少性の高いヘルシーな味麗豚を使用した

「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」

「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチバーガー」

「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ弁当」

6月13日(木)より発売開始

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、従来より販売していた「クイーンズメンチカツ」をリニューアルした「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」を6月13日(木)より発売いたします。さらに、「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」を使用した「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチバーガー」・「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ弁当」を同時発売いたします。



「クイーンズメンチカツ」は揚げ物ランキング2位の人気商品です。10年以上発売が続く中で少しずつ改良を重ね、お客さまの期待に応えられる商品づくりを常に目指してきました。

今回のリニューアルでは、自社工場である立飛惣菜工場での製造に切り替え、レシピを一新しました。従来の「クイーンズメンチカツ」の人気の秘訣であったサクサク感とジューシーさをよりパワーアップし、さらに、化学調味料を使わないことで、安心感を追求しました。

リニューアルの決め手は、豚の健康と鮮度にこだわって育てられた、埼玉県産の味麗豚を使用していることです。畜産部門を強みにしているエムアイフードスタイルでは、元々希少性の高い味麗豚を取り扱っていました。臭みが少なくさっぱりとしたくせのない味わいが特徴の味麗豚を粗挽きにして使用し、さらに国産黒毛和牛の牛脂を加えることでコクと旨味を引き出しています。

また、従来より粗めの生パン粉を使用し、油の吸収量を削減できる「Dr.Fly(ドクターフライ)※」で揚げているので、冷めてもサクサクの食感を持続させており、生玉ねぎを使用することで、甘味やジューシーさをより感じていただけるようにしました。さらに、肉の旨味を引き立たせるため使用するスパイスを増やし、香ばしい国産玉ねぎ皮パウダーを加えました。

また、より多くのシーンでクイーンズ伊勢丹のメンチカツをお召し上がりいただきたいという思いから、リニューアルと同時に、「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」を使用した「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチバーガー」と「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ弁当」の発売を開始いたします。ご家庭ではもちろん、外出先でも手軽にクイーンズ伊勢丹のメンチカツをお楽しみいただける商品です。

クイーンズ伊勢丹の自社工場で手づくりされた「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」を是非お楽しみください。

※「Dr.Fry(ドクターフライ)」は、独自の物理的な水分子コントロール技術で、揚げ・焼く・蒸すという異なる調理機能を同時に実現する、多機能分子調理器具です。水分子コントロールシステムの開発・研究を行う株式会社エパートロンが製造、販売を行っています。

■「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」商品概要

商品名: 国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ

本体価格: 198円

容量: 1個

発売日: 2019年6月13日



<商品生産者からのコメント>

主役の豚肉は、畜産部門で取り扱っている人気の埼玉県産の味麗豚を使用しました。トルマリン鉱石を通したミネラルが豊富でまろやかな水を飲ませて健康に育てることで、脂に甘みがあり香りが良く、肉はやわらかい食感でジューシーなのが特徴です。アクが出にくく、さっぱりとしたヘルシーなお肉のため、脂身が比較的苦手な女性など老若男女問わず幅広く支持されています。自社工場で丁寧に手づくりし、「安心安全」にこだわりました。素材の質はもちろん、化学調味料不使用のため、肉の旨味と玉ねぎの甘みを感じられる自然な味わいです。

また、専門店のメンチカツのようなリッチ感のある見た目を実現するため、生パン粉を従来よりも粗めにし、サイズを小さくしつつも厚みを持たせています。素材から製造方法までこだわりの詰まった、専門店以上の品質に自信のある商品ですが、畜産部門に強みを持つエムアイフードスタイルでは、価格を抑えることができました。是非多くの方に、お肉の本来の旨味を感じていただけるクイーンズ伊勢丹の新しいメンチカツをお楽しみいただきたいです。



営業統括本部 商品部
惣菜・ベーカリーグループ
温惣菜担当 バイヤー
蕪山 友貴
(一級惣菜管理士)

■「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチバーガー」商品概要

商品名: 国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチバーガー

本体価格: 320円

容量: 1個

発売日: 2019年6月13日

<商品生産者からのコメント>

クイーンズ伊勢丹の新しいメンチカツをより手軽にお召し上がりいただきたいという思いから開発しました。ふっくらとしたバンズにジューシーなメンチカツをサンドし、フルーティーなカツソースに相性抜群のマスタードマヨネーズがアクセントの、食欲をそそる商品です。



■「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ弁当」商品概要

商品名: 国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ弁当

本体価格: 650円

容量: 1パック

発売日: 2019年6月13日

<商品生産者からのコメント>

「国産味麗豚の粗挽きクイーンズメンチ」をメインにした贅沢なお弁当です。副菜にもこだわり、自社工場で製造しているオリジナルの「ナポリタン」と「キャロットラペ」を盛り付けました。女性にもお召し上がりいただきたいという思いから、ごはんを「白飯」と「十二穀ごはん」の2種類からお選びいただける様にしました。2切れにカットしたメンチカツは、1個はそのまま本来の美味しさを、もう1個はお好みで添付のおろしソースをかけてさっぱりとお召し上がりいただけます。1食で様々な楽しみ方ができ、ご満足いただける商品です。



【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前 10 時～午後 6 時)

※土日祝日除く

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品スーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた MD、サービスを提供しており、現在首都圏に 17 店舗を展開しています。

【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いただ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/>