

2020年2月13日
株式会社エムアイフーズスタイル

産地にこだわり、米・具・海苔の全ての原材料を厳選！
日本のソウルフード、おにぎりをクイーンズ伊勢丹が本気で改良！
おにぎり4種を新発売、5種をリニューアル発売
～2月20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16店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は手巻おにぎりの「明太高菜」と、直巻おにぎりの「梅しそおぼろ昆布」・「境港産鯖ほぐし」・「牛カルビマヨ」を、2月20日(木)より新発売いたします。さらに同日、手巻おにぎりの「鮭」・「南高梅」・「二段熟成醤油日高昆布」・「ツナマヨ」と、のり無しおにぎりの「ごま香る焼き醤油おにぎり」をリニューアル発売いたします。



クイーンズ伊勢丹は、日本国民のソウルフードとして老若男女問わず親しみのあるおにぎりの品質と味により一層こだわるため、リニューアルと新商品開発に臨みました。

お米には、粒が大きく柔らかい食感が特徴の令和元年産の「秋田県産粒ぞろい」を使用しています。粘り・味・香りのバランスが良いため、おにぎりの具材ともバランス良く味わっていただけます。海苔は、これまで有明産の五等級を使用していましたが、海苔の光沢・香り・密度が五等級よりも優秀な三等級に品質を上げることで、海苔の香りをより感じていただき、手巻おにぎりではパリッとした歯切れをお楽しみいただけます。塩には、塩味の中にほどよい甘みを感じられる伯方の塩を使用しています。

また、具材とご飯の量のバランスも見直し、初めの一口から最後まで美味しくお召し上がりいただけるおにぎりに改良しました。

さらに、今回の改良にあたり惣菜工場に新規ピロー包装機を導入し、直巻おにぎり商品を開発いたしました。ご飯に海苔がなじみ、しっとりとした食感が特徴の直巻おにぎりに合う中身の具材を試行錯誤し、「梅しそおぼろ昆布」、「境港産鯖ほぐし」、「牛カルビマヨ」の3種類を開発いたしました。

「梅しそおぼろ昆布」は、まろやかな味と強いぬめりが特徴の北海道産のおぼろ昆布と、相性抜群の梅しそごはんを組み合わせたおにぎりです。「境港産鯖ほぐし」は、鯖を骨まで食べられるほど柔らかく加熱しているので、お子様も安心してお召し上がりいただけます。「牛カルビマヨ」は、ご飯が進むタレ味の効いた牛カルビとマヨネーズを自社オリジナルの配合により組み合わせ、まろやかに仕上げました。

おにぎりというシンプルな商品だからこそ味わえる、素材本来の美味しさやお米の美味しさを是非お楽しみください。

■新発売商品 概要

商品名:手巻おにぎり 明太高菜
本体価格:128円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:九州産の高菜を使用しています。



商品名:直巻おにぎり 梅しそおぼろ昆布
本体価格:158円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:北海道産の昆布を使用しています。



商品名:直巻おにぎり 境港産鯖ほぐし
本体価格:158円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:骨まで食べられるほど柔らかく仕上げています。



商品名:直巻おにぎり 牛カルビマヨ
本体価格:158円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:自社オリジナル配合で作っています。



■リニューアル商品 概要

商品名:手巻おにぎり 鮭
本体価格:138円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:北海道知床産の鮭を使用しています。



商品名:手巻おにぎり 南高梅
本体価格:128円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:紀州産の南高梅を使用しています。



商品名:手巻おにぎり 二段熟成醤油日高昆布
本体価格:128円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:二段熟成醤油を使用しています。



商品名:手巻おにぎり ツナマヨ
本体価格:128円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:自社オリジナル配合で作っています。



商品名:ごま香る焼き醤油おにぎり
本体価格:128円(税抜)
内容量:1個
発売日:2020年2月20日(木)
特徴:香ばしい醤油の香りが食欲をそそります。



<バイヤーからのコメント>

春の行楽シーズンやお花見に向けて、また、小腹が空いた時の軽食として、おにぎりを手軽に身近にお楽しみいただくためにおいしさを追求し、新商品の開発及びリニューアルをすることにしました。改良後の原材料は産地、製法にこだわり、ご飯と具材の量のバランスを見直すことで、お客さまに素材の良さをより味わっていただけるようになりました。また、惣菜工場に新規でおにぎり成形機、ピロー包装機導入し、お客さまの好みに合わせ、手巻おにぎり・直巻おにぎりの開発に臨みました。



営業統括本部 商品部
惣菜・ベーカリーグループ
米飯・寿司担当バイヤー
西牧 慧士

【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16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

URL: <https://www.im-food.co.jp/>