

2020年3月5日
株式会社エムアイフードスタイル

クイーンズベーカリーの自社工場で作られたこだわりのこんがりバター生地に
ほんのり洋酒が香るカスタードクリームを入れた大人の味わいの新作スイーツ
「こんがりバター生地のカスタードシュークリーム」が
クイーンズ伊勢丹から新登場！
3月10日(火)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ドスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤久)は、「こんがりバター生地のカスタードシュークリーム」を3月10日(火)より新発売いたします。



クイーンズ伊勢丹ではこれまでも、オリジナルブランド「クイーンズ伊勢丹オリジナル」や「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタンザフード)」から自社工場で製造したこだわりのスイーツを開発し、お客さまにご好評いただいております。

このたび、お客さまアンケートからいただいた、「スイーツの品揃えをもっと充実させてほしい」というご要望に応えるため、スイーツ商品の中でも人気が高いシュークリームの自社工場開発に挑戦いたしました。

シュークリームの生地は、原材料や製法にこだわるため、クイーンズベーカリーの自社工場で開発・製造いたしました。専門店のような厚みがあり、香り高い生地にするために、何度も焼き方を変えるなど試行錯誤をした結果、二度焼きを行い、二度目の焼成温度と時間を微妙に変えることで、厚みを出し程よい固さの食感の生地に仕上げることができました。さらに、原材料の小麦粉の選定にこだわり、マーガリンではなくバターのみを使用することで、芳醇な香りを感じていただけます。また、生地には膨張剤や着色料、保存料を一切使っておりません。

カスタードクリームは、生クリーム、卵、バニラエッセンスの絶妙なバランスを追求して開発しました。最後に洋酒を少し加えることでコクのある大人の味わいに仕上げました。

是非、クイーンズ伊勢丹が試行錯誤して開発した新作スイーツの「こんがり生地のカスタードシュークリーム」をお楽しみください。

■商品概要

商品名:こんがりバター生地のカスタードシュークリーム

本体価格:158円

容量:1個

発売日:2020年3月10日(火)



<バイヤーからのコメント>

シュークリームの開発にあたり、市場にはコストパフォーマンスが高い商品が多く、最近ではコンビニエンスストアでもレベルの高いプライベートブランド商品が登場しています。その中でクイーンズ伊勢丹らしい商品を開発するため、まずはひたすらシュークリームの専門店の商品を研究しました。そこでわかったのは、専門店のシュークリームは「生地が分厚く、香りが高い」ということです。そこで、長年クイーンズベーカリーの商品を開発・製造していたベーカリーの自社工場で生地を開発することにしました。専門店の味を表現できるよう小麦粉の選定や、何度も焼き方を変えてみるなど、試行錯誤を繰り返し、納得のいく生地ができあがりました。クイーンズベーカリーの確かな焼成技術と、私たちのチャレンジから生まれた新作スイーツ、「こんがりバター生地のカスタードシュークリーム」を是非一度味わってみてください。



営業統括本部
商品部 生菓子担当
バイヤー 平田 和也

【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。

【エムアイフードスタイルについて】

エムアイフードスタイルは、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といった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/>