

2020年7月6日
株式会社エムアイフードスタイル

焼き上げ後、一切冷凍せずふっくらやわらかな「チルド」うなぎ長焼きを当日限定販売！
たれも化学調味料・保存料・着色料不使用のクイーンズ伊勢丹イチオシのうなぎはいかが？

クイーンズ伊勢丹こだわりのうなぎ特集 ご予約承り会開催中 6月17日(水)～7月15日(水)

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:雨宮 隆一)は、土用の丑の日ご予約承り会を6月17日(水)から7月15日(水)まで開催し、7月21日(火)土用の丑の日当日限定商品を販売いたします。



暑い夏のスタミナメニューの定番となっている「うなぎ」。そして土用の丑の日といえば「うなぎ」。2020年夏の土用の丑の日は7月21日(火)と8月2日(日)の2回あります。コロナの影響もあり、おうち時間が増え、まだまだ外食する気分になれない今年の土用の丑の日はおうちでちょっぴり贅沢に、クイーンズ伊勢丹こだわりのうなぎで暑い夏を乗り切りませんか？見逃し必見！ぜひ食べていただきたい、うなぎをご紹介します。

水産部門からは当日限定として静岡県産「チルド」うなぎ長焼きを販売いたします。「チルド」とは焼き上げ後、一切冷凍せず、捌く前に砂抜き・活け締めすることで雑味がないので、うなぎ本来のふっくらとした柔らかさで、より焼き立てに近い味わいが楽しめます。また、たれも化学調味料・保存料・着色料を使用しないこだわりのたれで焼いています。

予約承りでは新しく、静岡県産天然うなぎ蒲焼、宮崎県産新仔うなぎ長焼きを販売いたします。静岡県産天然うなぎ蒲焼は天然特有の身が引き締まっており、上品な脂、香り、味わいが楽しめます。こちらは予約限定商品であり、さらに数量限定なので、必見です。宮崎県産新仔うなぎ長焼きは1年経たない若いうなぎなので、皮が柔らかく脂がのっています。こちらも数量限定で、予約特典として肝吸いがついてくるので、お得です。

惣菜部門からは昨年好評いただいた数量限定のこだわりのうなぎ重 特上(静岡県産チルドうなぎ)とうなぎ重 上(宮崎県産うなぎ)の予約を承ります。こだわりのうなぎ重 特上は水産部門で当日販売するうなぎと同じものを使用しており、チルドうなぎを江戸前仕立てにした上品でこだわった逸品です。うなぎ重 上は熟練の職人が1尾1尾丁寧にじっくり焼き上げたうなぎを使用したうなぎ重です。どちらも予約特典として当日販売より100円引きとお買い得です。おいしさ太鼓判のうなぎ重をお得に、美味しく召し上がっていただきたいです。

その他、惣菜部門では、うなぎに合うお惣菜、うなぎが苦手な方ややっぱりお肉が食べたい方向けに焼肉重など種類豊富に取り揃えております。

今年の土用の丑の日はクイーンズ伊勢丹こだわりのうなぎが必見です。
ぜひ、暑い夏こそクイーンズ伊勢丹でスタミナをつけましょう。

■「天然うなぎ蒲焼」商品概要

商品名:天然うなぎ蒲焼

内容量:1串(約120g)

本体価格:3,800円

予約承り期間:2020年6月17日(水)~7月15日(水)

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚、新高円寺店、小石川店、北浦和店、
石神井公園店、本八幡店、品川店、杉並桃井店、白金高輪店、
武蔵境店、目白店



■「新仔うなぎ長焼き(養殖)」商品概要

商品名:新仔うなぎ長焼き(養殖)

内容量:1尾(約160g)

本体価格:2,380円

予約承り期間:2020年6月17日(水)~7月15日(水)

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚、新高円寺店、小石川店、北浦和店、
石神井公園店、本八幡店、品川店、杉並桃井店、白金高輪店、
武蔵境店、目白店



■「静岡県産チルドうなぎ長焼き」商品概要

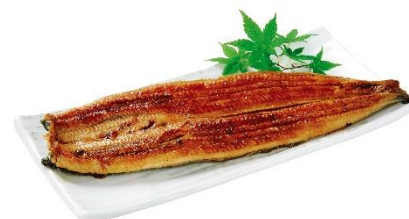
商品名:静岡県産チルドうなぎ長焼き

内容量:1尾(約130g)

本体価格:2,480円

発売日:2020年7月21日(火)のみ

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚、新高円寺店、小石川店、北浦和店、
石神井公園店、本八幡店、品川店、杉並桃井店、白金高輪店、
武蔵境店、目白店



■「こだわりのうなぎ 特上(静岡県産チルドうなぎ)」商品概要

商品名:こだわりのうなぎ 特上(静岡県産チルドうなぎ)

内容量:1パック

本体価格:店頭価格 3,580円

予約価格 3,480円

予約承り期間:2020年6月17日(水)~7月15日(水)

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚、新高円寺店、仙川店、小石川店、
北浦和店、石神井公園店、本八幡店、杉並桃井店、
白金高輪店、武蔵境店、目白店、国分寺店
※藤沢店のみ当日販売



■「うなぎ重 上(宮崎県産うなぎ)」商品概要

商品名:うなぎ重 上(宮崎県産うなぎ)

内容量:1パック

本体価格:店頭価格 2,980円

予約価格 2,880円

予約承り期間:2020年6月17日(水)~7月15日(水)

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚、新高円寺店、仙川店、小石川店、
北浦和店、石神井公園店、本八幡店、杉並桃井店、
白金高輪店、武蔵境店、目白店、国分寺店
※藤沢店のみ当日販売



■「うなぎご予約承り会」概要

予約承り期間:2020年6月17日(水)~7月15日(水)

詳細はチラシを参照

<各担当バイヤーからのコメント>

塩干担当 渋谷より

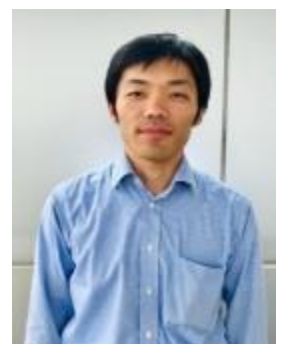
商品づくりを行うことうえて大切にしていることは私、自らが喜んで食べたいと願う最良の商品をお客様にお届けできることだと考え、商品の選定をしております。
 今回私がこだわったのが、うなぎの「柔らかさ」「臭み」「タレ」の3点です。何度も試行錯誤し自信をもってお客様にぜひ召し上がっていただきたい！という商品がご用意できました。その中でも特におすすめが「静岡県産チルドうなぎ」です。うなぎ屋さんに行かなくてもご家庭の食卓で出来立てに近い状態を楽しんでいただくという思いで、開発しました。「臭み」は大井川の伏流水で長時間活かすことで臭みのない締まったうなぎになります。「柔らかさ」は専用の蒸し器で約30分もかけて江戸前仕立ての鰻に仕上げます。「タレ」は有機しょうゆ、有機本みりん、有機砂糖だけとこだわりのタレで安心・安全なタレを使用しております。
 原材料の仕入れから製品の製造、販売までの全ての工程で正直に真心を込め作り上げました。皆様が安心して笑顔になれる商品をぜひ、ご家庭でご賞味頂ければ幸いです。



商品統括本部 商品部
 生鮮グループ 塩干担当
 渋谷 翔

米飯・寿司担当 西牧より

水産部門と連動した国産のうなぎのみを使用しました。臭みがなく1枚1枚丁寧にふっくらと美味しく召し上がれるよう焼き上げました。ご飯は米どころの秋田県産「つぶぞろい一等米」を使用。お米1粒1粒が大きく噛めば噛むほどに甘さを感じられるお米を選定しうなぎに仕上げました。ぜひおいしさ太鼓判のうなぎをお堪能ください。予約特典として店頭価格よりもお得に召し上がれます。その他季節のおかずを盛り合わせた「九州産うなぎまぶし御膳」や「う」のつく食べ物を食べる習慣や、うなぎが苦手な方にお手軽にお楽しみ頂ける「ブラックアングス牛カルビ焼肉重」、お寿司コーナーにおきましては九州産のうなぎを使用した巻物と活〆煮込みあなご寿司セットなど土用丑の日専用商品を豊富に取り揃えております。



商品統括本部 商品部
 惣菜・ベーカリーグループ
 米飯・寿司担当
 西牧 慧士

※お寿司商品は仙川店、品川店、横浜店、藤沢店、三鷹店では取り扱いはありません。

※「うなぎまぶし御膳」は品川店、横浜店、三鷹店では取り扱いはありません。

【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

【OEM 事業に関するお問い合わせ先】

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

【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 : 雨宮 隆一

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/>