

2021年3月9日
株式会社エムアイフードスタイル

大人気のシュークリームシリーズが発売から1周年、
シュー生地をさらにおいしくリニューアル！
創業天保年間「放香堂」茶師六段監修の抹茶を使用した春の新作！
「こんがりバター生地の濃い宇治抹茶シュークリーム」
3月17日(水)より期間限定で新発売

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)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、「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オリジナルスイーツの「こんがりバター生地の濃い宇治抹茶シュークリーム」を3月17日(水)より期間限定で新発売いたします。



「こんがりバター生地のシュークリーム」シリーズは2020年3月にカスタードシュークリームが発売し、2021年で1周年を迎えます。発売からご好評いただいているカスタードシュークリームの春の新作フレーバーとして「こんがりバター生地の濃い宇治抹茶シュークリーム」を期間限定で新発売いたします。

創業天保年間(1830~1843年)宇治茶の老舗「放香堂」の茶師六段米田末弘監修による厳選した抹茶を使用し、抹茶本来の苦味や風味を存分に味わえる贅沢なクリームに仕上げました。

何度も試行錯誤し、シュー生地に合う宇治抹茶のタイプや配合にこだわり、さらにクリームをカスタードベースにすることで、生地との相性も良く、リッチな味わいになりました。

シュー生地を割ると香り豊かなクリームが溢れでるほどたっぷりとを詰めたシュークリームです。口に入れると宇治抹茶の香りと深く濃い風味がいっぱいに広がり、抹茶好きにはたまらない1品です。程よい苦みが特徴の宇治抹茶を味わえる大人な味のクイーンズ伊勢丹の新フレーバーシュークリームをお楽しみください。

<パイヤーからのコメント>

抹茶は老若男女問わず、好まれるフレーバーですが、今回のシュークリームは、旨みと程よい苦みが特徴の宇治抹茶の配合量にこだわって、コク深い大人な味をめざしました。香料不使用にこだわり、宇治抹茶本来の味や豊かな香り、旨みをお楽しみいただけます。また、卵を加えて、カスタードベースの抹茶クリームにすることで、生地との相性も良く、リッチ感のある抹茶シュークリームに仕上がりました。特に抹茶好きの方にはお試しいただきたい一品です。ぜひ、宇治抹茶の素材本来の味わいをお楽しみください。



商品括本部 商品部
菓子担当 アシスタントパイヤー
清棲 萌実

■「こんがりバター生地の濃い宇治抹茶シュークリーム」商品概要

商品名:こんがりバター生地の濃い宇治抹茶シュークリーム
価格:181円(税込)
販売日:3月17日(水)
容量:1個



【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

【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: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/>