

2021年3月18日  
株式会社エムアイフーズスタイル

**“おうち時間”におすすめ！バラエティ豊かな新シリーズ  
クイーンズ伊勢丹初となる自社工場製造の冷凍食品がデビュー  
急速冷凍で素材のおいしさと栄養をそのまま閉じ込めた、  
オリジナル冷凍スープ 8 種を新発売  
3月31日(水)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)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: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「冷凍スープ」を 3 月 31 日(水)より新発売いたします。なお、伊勢丹新宿店では 3 月 24 日(水)より先行発売いたします。



エムアイフーズスタイルの自社工場「総和工場」では、これまでもレトルトカレー、パスタソース、缶詰など簡便性の高い商品を製造してまいりました。

昨今、新型コロナウイルスへの感染防止の一環として、在宅勤務の広がりなど自宅で過ごす時間が増えたことで、簡便性の高い商品の需要が伸びており、中でも冷凍食品は前年同月比を上回っています※。

この度、エムアイフーズスタイルは急速冷凍機を新たに導入し、さらに優れた品質保持が可能となったことから、今後も拡大が予想される冷凍食品のオリジナル商品の企画、開発に着手いたしました。

初の冷凍食品として、急速冷凍で仕上げたスープ 8 種を発売いたします。クイーンズ伊勢丹が青果・水産・畜産の事業を自前で運営することで得られる食材調達のパリエーションを活かして、お客さまがワクワクするような食材選定、少し意外な組み合わせにより、ご家庭では簡単につくれない、新たな食の出会いを提供します。

また、化学調味料、保存料、合成着色料を使用せず、安全・安心な素材にこだわり、自社工場による品質確認も徹底しています。

さらに味のベースとなる「だし」にこだわって、食塩の添加量に上限を設け、製造後に急速冷凍で保存することで、素材のちかさを最大限に引き出したナチュラルな味わいをご家庭で味わっていただけます。

是非、日常の食卓から特別な休日の食卓など様々なシーンでクイーンズ伊勢丹の冷凍スープをお楽しみください。

## <クイーンズ伊勢丹の冷凍スープの特徴>

### ① 家で楽しむ「いつもと違う」美味しさを

“ご家庭で簡単にはつくれないスープ”を種類豊富に揃えます。野菜をたくさん使ったスープは食材を選び、買い揃えるだけでも手間を要します。「6 種野菜のボルシチ」はピーツをふんだんに使用しており、本場ロシアのスープを表現した本格的なスープをレンジで簡単に召し上がっていただくことができます。

### ② “だし”にこだわり抜いたスープ

自主基準として、食塩の添加量に上限を設けるなど、素材を活かした食べ飽きないナチュラルな味わいを目指しています。「ほたてと根菜のスープカレー」では、ほたてをまるごと使い、しっかりした甘みのあるインカのめざめを使用するなど北海道のスープカレーをイメージした一方で、隠し味にあごだしを使い、旨みを整えています。インパクトのある強い味ではなく、「だし」にこだわったスープづくりが特徴です。

### ③ 食との新たな出会いを

ちょっと意外な組み合わせで新しい価値を創造します。ミネストローネでは、カポナータのような具材感に、さらに通常では使用しないもち麦を入れることで、食感にアクセントを加えました。

### ④ 国内の自社工場にて製造

安全・安心な素材を使って、私たち自身で作り品質を確認します。素材を活かして、余計なものを使わないことを重視しています。(化学調味料、保存料、合成着色料を使用しません)

### ⑤ 製造後に急速冷凍で保存

調理後の殺菌工程では、高温殺菌法を用いず、食材の食感を残して、素材のちからを最大限引き出したおいしさにこだわります。

## ■商品概要

商品名:とろ〜り参鶏湯

価格:497 円(税込)

販売日:3 月 31 日(水)

容量:180g

商品特徴:飼料や環境にこだわって育てた国産鶏、はだか麦、長葱、生姜を、とろっと煮込みました。ほど良くスパイシーなやさしい味わいです。



商品名:ほたてと根菜のスープカレー

価格:497 円(税込)

販売日:3 月 31 日(水)

容量:180g

商品特徴:まるごと帆立、甘さが特徴のじゃがいも、インカのめざめなどがゴロゴロと入っています。あごだしで素材を引き立たせました。



商品名:濃厚なオマール海老のビスク

価格:497 円(税込)

販売日:3 月 31 日(水)

容量:180g

商品特徴:オマール海老の豊かな香りと濃厚な旨みに、セロリ、にんにくなど香味野菜を加えさらに奥深い味わいになりました。



商品名:6種野菜のボルシチ

価格:497円(税込)

販売日:3月31日(水)

容量:180g

商品特徴:ビーツ、じゃがいも、キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリを煮込みました。隠し味のミルポアがきいています。



商品名:グリル野菜ともち麦のミネストローネ

価格:497円(税込)

販売日:3月31日(水)

容量:180g

商品特徴:グリル野菜を使用し、バジルで香りを立たせました。もち麦のちょっと意外な食感がアクセントです。



商品名:とうもろこしと紅はるかのスープ

価格:454円(税込)

販売日:3月31日(水)

容量:180g

商品特徴:北海道産のとうもろこしペースト、鹿児島県産の紅はるか芋ペーストを使い、クリームでまろやかに仕立てました。



商品名:北海道産栗かぼちゃのスープ

価格:454円(税込)

販売日:3月31日(水)

容量:180g

商品特徴:甘みののった北海道産かぼちゃを、牛乳、チーズ、バターなどで煮込んで、コクをだしました。



商品名:淡路島産たまねぎのスープ

価格:454円(税込)

販売日:3月31日(水)

容量:180g

商品特徴:バターでソテーした淡路島産のたまねぎをふんだんに使用し、素材の甘さと香ばしさを際立たせました。



総和工場での試作風景



開発メンバー

左から平田和也、倉田美由紀、松原一樹、柏木ゆかり、大島孝徳

### 【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/>