

2021年4月21日  
株式会社エムアイフーズスタイル

**連休中におうちで空の旅気分を！**  
**空港で販売されるお弁当「空弁」**  
**5月1日(土)・5月2日(日)限定販売**

三越伊勢丹のグループ会社で、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、5月1日(土)・5月2日(日)の2日間限定で、「空弁」を販売いたします。



コロナ禍が続き、国内外の移動が制限されて空港に行く機会が少なくなるなか、ご自宅などでも空の旅気分を楽しんでいただきたいという想いを込めて、JALUX グループ監修のさまざまな「空弁」を販売いたします。JAL グループの商社である株式会社 JALUX は、全国の空港店舗で空弁やお土産菓子を扱うほか、機内食も手掛けるなど、安心・安全を徹底しながらお客さまの旅を豊かにする食品をご提供しています。<https://www.jalux.com/>

今回は、羽田空港で人気の空弁をご用意いたします。落語家のヨネスケ氏が監修した5種の天むすが入った「ヨネスケのこだわり天むす」や、日本を代表する旅館、能登半島和倉温泉「加賀屋」監修の「ぶりの照り焼き重」、沖縄県産の石垣牛をふんだんに使用した、南国気分を味わえる「石垣牛焼肉弁当」など、こだわりの空弁を多数取り揃えております。

各地の美味しさを味わうことができ、空の旅を彩る「空弁」。飛行機の中で食べることを想定したコンパクトなサイズ感や、場所を選ばず気軽に食べられる点も特徴です。自分好みの「美味しい」が見つかる限定の空弁販売、ぜひこの機会にお楽しみください。

※数に限りがございます。

※亀戸店は対象外です。

### 【バイヤーおすすめ商品概要】

今回の空弁ラインアップを一部ご紹介いたします。  
各種数に限りがございます。

#### ■「イベリコ豚重」

商品名：イベリコ豚重

価格：980円(税込)

イベリコ豚最高ランクのペジョータを使用した特製濃厚たれの豚重です。  
濃厚な旨味、脂の甘みを楽しめる、ごはんが止まらない1品です。



#### ■「人形町今半 すき焼重」

商品名：人形町今半 すき焼重

価格：1,674円(税込)

明治28年創業人形町今半が厳選する黒毛和牛のすき焼重。味も姿も美しい艶やかな日本の食をお届けします。とろけるような上質な味わいをお楽しみください。



#### ■「賛否両論 笠原流醤油かつ重」

商品名：賛否両論 笠原流醤油かつ重

価格：1,080円(税込)

人気の和食料理店恵比寿「賛否両論」監修のお弁当です。鶏もも肉と豚ヒレ、2種類のカツに特製の醤油たれを染み込ませた、ごはんによく合う1品です。



#### ■「ヨネスケのこだわり天むす」

商品名：ヨネスケのこだわり天むす

価格：750円(税込)

落語家のヨネスケ氏が監修したお弁当です。ぷりぷりのえび天の「えび天むす」、ヨネスケ「特製天つゆジュレ」を使用し黒胡椒との相性抜群の「えび天むす(胡椒風味)」、ほのかに香るゆずと青のりのこだわりの隠し味が効いている「ほたて天むす」、柔らかい鶏のささみ肉に隠し味の梅ペーストが特徴の「とり天むす」、シャキシャキれんこんの食感が楽しめる「れんこん天むす」の5種類が入っています。



### ■「加賀屋監修 ぶりの照り焼き重」

商品名:加賀屋監修 ぶりの照り焼き重

価格:1,390 円(税込)

プロが選ぶ日本のホテル旅館百選に長年にわたり総合 1 位を獲得する日本を代表する能登半島和倉温泉「加賀屋」監修。北陸能登をイメージし、脂がのったぶりの照り焼きに金箔をあしらひ、加賀の郷土料理治部煮と共にコンパクトなお弁当に仕立てました。



### ■「石垣牛焼肉弁当」

商品名:石垣牛焼肉弁当

価格:1,300 円(税込)

沖縄県産の石垣牛をふんだんに使用した贅沢な焼肉弁当。お肉の脂身を減らし、赤身部分を使用することで食べ応え抜群です。パッケージは南国をイメージした赤に、裏面には沖縄弁辞典を印刷しています。味、パッケージともに沖縄を堪能できるお弁当です。



### ■「籠かつを飯」

商品名:籠かつを飯

価格:1,100 円(税込)

創業明治 20 年のかつお節工房「やまじゅう」から、江戸時代からこだわり続けている「手火山式の焙乾法」にて造られる良質な「焼津産鰹節」を使用したかつおめしが入ったお弁当です。薫り高いかつおの風味とこだわりの具材の組み合わせを楽しめます。



### 【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客さま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”に応える品々をご紹介します。

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、高品質な商品を提供する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、時間帯に応じた商品、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。



### 【エムアイフードスタイルについて】

株式会社エムアイフードスタイルは、長年三越伊勢丹グループが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/>