

2021年5月17日
株式会社エムアイフードスタイル

豆腐を使用した植物由来 100%の新しい代替肉！
ヘルシーで美味しい！お惣菜が2種類新登場！
はたけの恵みいただきますシリーズ
「ガパオ」「ビビンバ」
6月3日(木)～新発売

三越伊勢丹のグループ会社で、首都圏を中心に18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、代替肉を使用したお惣菜シリーズとして「はたけの恵みいただきます」を立ち上げ、商品として「ガパオ」と「ビビンバ」を6月3日(木)から新発売いたします。(クイーンズ伊勢丹 無印良品 港南台バース店では5月14日から先行販売いたします。)



クイーンズ伊勢丹のお惣菜からお豆腐を使用した植物由来 100%の新しい代替肉を使用した「はたけの恵みいただきますシリーズ」を立ち上げ、「ガパオ」と「ビビンバ」を新発売いたします。

今回代替肉として一部使用するのは「豆腐 MEAT」です。大豆ミートとは違い、豆腐を主原料とし、植物性原料のみでつくった新しい代替肉です。大豆ミートは特有の匂いが苦手な方が多いですが、豆腐の加工技術に応用した作り方なので、嫌な匂いがなく大豆のおいしさとお肉のように食べ応えある食感が特徴の新しい食材です。脂肪分の少ない良質なたんぱく質なので、ダイエットにもおすすめの食材です。

今回「豆腐 MEAT」を使用して作るお惣菜は「ガパオ」と「ビビンバ」です。「ガパオ」は「豆腐 MEAT」を甘辛く味付け、ガーリックとバジルをきかせました。ズッキーニやヤングコーンなどの彩り野菜をふんだんにのせ、食感が楽しめる1品です。濃いめの味付けなので、ごはんが進みます。「ビビンバ」は「豆腐 MEAT」にナムルしたもやしやにんじん、ぜんまい、ほうれん草、真ん中には煮玉子を彩り良くトッピングしました。すべての具材をよく混ぜることで手軽にたくさんの野菜を美味しく食べることができます。

どちらも通常のものよりも、よりヘルシーに美味しく召し上がることができます。
高たんぱく質、低脂質、低カロリーの「豆腐 MEAT」を使用した、お惣菜をぜひお楽しみください。

<開発担当者・バイヤーからのコメント>

『代替肉』といわれて「匂い」や「味」が気になり、お試しできずにいらっしゃるお客様。

そんなお客様に「はたけの恵みいただきますシリーズ」をお召し上がりいただき、「え！こんなにおいしいの！！」とびっくりしていただきたいです。「はたけの恵みいただきますシリーズ」は「豆腐 MEAT」と彩りの良いお野菜と一緒にいただくことで少しの健康のお助けと環境への配慮がしたいという気持ちで開発いたしました。



商品統括本部 商品部 惣菜・ベーカリーグループ 米飯担当 松永 太一郎

■「ガパオ」商品概要

商品名:ガパオ
価格:642円(税込)
販売日:6月3日(木)
容量:1パック



■「ビビンバ」商品概要

商品名:ビビンバ
価格:642円(税込)
販売日:6月3日(木)
容量:1パック



【エムアイフーズスタイルについて】

株式会社エムアイフーズスタイルは、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、更に地域でお客様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

URL:<https://www.im-food.co.jp/>

【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。多様なお客様に対して、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18店舗を展開しています。

【ISETAN MITSUKOSHI THE FOODについて】

お客様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、お客様の多様な“今”に応える品々をご紹介します。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD