

QUEEN'S ISETAN

2021年11月26日

株式会社エムアイフードスタイル

売り切れ必須！限定 5,000 袋

イタリアの人気チョコレートメーカーのアソート第 2 弾！

ピスタチオだけを詰め合わせたクイーンズ伊勢丹限定新商品！

「イタリアチョコレート ピスタチオ」12月1日(水)より数量限定発売**～「イタリアチョコレート 詰合せ」もリニューアルし発売中～**

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、イタリアのチョコレートメーカー「ノヴィ」・「ボドラート」・「アンティーカ・トッコネリア・ピエモンテゼ」・「ピエモンテウ」の 4 社のチョコレートを詰め合わせたアソート「イタリアチョコレート ピスタチオ」を 12 月 1 日(水)より数量限定で新発売いたします。



昨年発売した「イタリアチョコレート 詰合せ」が大好評につき、今年は第 2 弾として「ノヴィ」・「ピエモンテウ」に新しく「ボドラート」・「アンティーカ・トッコネリア・ピエモンテゼ」を加えた 4 社のピスタチオだけのチョコレートを詰め合せた全 5 種 9 粒が入ったアソートを新発売いたします。

創業 100 年以上の歴史を持つ老舗チョコレートメーカー「ノヴィ」の中でも人気の高い「クアドロシリーズ」から昨年新発売された「クアドロピスタッキオ」は、風味の良さで定評のあるシチリア産ピスタッキオの程よい香りとなめらかに仕上げたヘーゼルナッツの口どけが特徴のキューブ型のチョコレートです。

「ボドラート」は 1943 年イタリア・ピエモンテ州に創業された手作りチョコレートメーカーです。「ピスタチオプラリネ」はピスタチオペーストをベースに仕上げた、滑らかな食感のフィリングをダークチョコで包んだチョコレートです。ピスタチオの濃厚な香りとビターなダークチョコレートが口いっぱい広がる大人な味わいです。

「アンティーカ・トッコネリア・ピエモンテゼ」はピエモンテ州アルバ郊外にある 1885 年創業の老舗菓子メーカーで、トロネの手作り工房として誕生しました。長年地元で定評のある作り手ですが、近年はトロネと同じメイン原料のピエモンテ産のヘーゼルナッツをふんだんに使ったトリュフチョコレートにも力を入れ、現在ではメーカーの看板商品に成長しております。その中でも「ピスタチオトリュフ」はピスタチオの風味との調和を重視しホワイトチョコレートをベースに香ばしいピスタチオのペーストとクランチを練りこんだトリュフチョコレートです。ピスタチオのコクと食感をお楽しみいただけます。同メーカーの「ピスタチオとアーモンドのトロンチーノ」はピスタチオとアーモンドが入ったソフトヌガーです。チョコレートだけではなく、1 つ食感が異なるものを入れることで食べて楽しいアソートに仕上げました。

「ピエモンテウ」は 70 年の歴史を持ち、高品質で世界中のパティシエにも愛されている、地元ピエモンテ産ヘーゼルナッツを活かしたチョコレートづくりをしているメーカーです。「ピスタッキオツティ」は今回バイヤーとメーカーで共同し

開発した一押しチョコレートです。通常チョコレートにヘーゼルナッツペーストをふんだんに練りこんで仕上げるトリノの代表的なジャンドゥイオッティのレシピをアレンジしました。ヘーゼルナッツペーストをピスタチオのペーストに置き換えホワイトチョコレートをメインにチョコレートと練り上げ、独特の口どけの良い食感を保ちながらよりピスタチオの風味が引き立つように工夫して仕上げました。

10月に昨年発売し大好評の「イタリアチョコレート詰合せ」も今年はイタリアチョコの特徴であるヘーゼルナッツを使ったチョコレートの詰め合わせ、さらに美味しくパワーアップして発売しております。ぜひ、この冬にイタリアチョコレートをお楽しみください。

<パイヤーからのコメント>

昨年発売した、「イタリアチョコレート詰合せ」が非常に好評で、予定より早期に完売致しました。今年、第2弾として新たな商品開発に着手し、昨年冬よりドレンドの兆しが見えてきていた、「ピスタチオ」をキーワードとした商品づくりができました。

今までにない複数メーカーを詰め合わせたクイーンズ伊勢丹限定のチョコレートのアソートです。プチギフトやクリスマスプレゼントにもおすすめの、クイーンズ伊勢丹限定のチョコレートをお楽しみください。



営業統括本部 商品部
菓子担当 パイヤー
仲義 実

■商品概要

商品名:イタリアチョコレート (ピスタチオ)
本体価格:843円(税込)
容量:1袋(9粒入り)
発売日:2021年12月1日(水)~数量限定



商品名:イタリアチョコレート 詰合せ
本体価格:735円(税込)
容量:1袋(9粒入り)
発売日:2021年10月10日(日)~数量限定



クイーンズ伊勢丹ネットショップからもご購入いただけます。

URL:<https://www.queenssetan.com/>

■「ノヴィ」について

1903年にノヴィグレに設立されたノヴィは、創業100年以上の歴史を持つ老舗チョコレートメーカーです。特に、キューブ型の層になったチョコレート「クアドロシリーズ」が人気です。



■「ボドラート」について

1943年イタリア・ピエモンテ州に創業された手作りチョコレートメーカーで、ナッツやフルーツをふんだんに使用した豊富なバリエーションのチョコレートを作っており、高品質のチョコレートは定評があり国内外の百貨店、高級食材店に商品を提供しています。

International chocolate awards での受賞歴もあります。



■「アンティーカトッロネリアピエモンテーゼ」について

ピエモンテ州アルバ郊外にある 1885 年創業の手作り菓子メーカーです。厳選したチョコレートとピエモンテ特産の「トンダ・ジエンティーレ・トリロバータ種」のヘーゼルナッツをベースにバリエーション豊かにトリュフチョコレートが人気です。

TARTUFIDOLCI
Antica Confezioneria Piemontese

■「ピエモンテウ」について

トリノにある 70 年の歴史を持つ、ボンボンチョコレートに定評のあるメーカーです。オーナーは「マスターズオブテイスト」として数多くの賞を受賞しております。

Piemont
CIOCCOLATO A TORINO DAL 1948

【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客さまの日常食に本気で向き合い、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 18 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、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 2018 年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/>