

2022年4月8日
株式会社エムアイフードスタイル

韓国の注目トレンドスイーツが、
冷やしておいしい新感覚ベーカリーとして新登場！
「クアベギ」
4月18日(月)～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、冷やしておいしいベーカリーとして「クアベギ」を4月18日(月)から発売いたします。出来立てを店頭で並べるため、各店舗11時から販売を開始いたします。



「クアベギ」とは、韓国市場の定番おやつとして親しまれているねじり揚げドーナツで、もち米で作られていることが多く、もちもちとした食感が特徴の食べ物です。日本で例えると”揚げパン”に似ており、最近では、クリームやフルーツを使ったカラフルなクアベギが日本で人気となっており、トレンドグルメとして注目されています。

今回、注目の「クアベギ」を味や食感をお楽しみいただけるよう、冷やしておいしい新感覚のクイーンズ伊勢丹オリジナル「クアベギ」として完成しました。クイーンズ伊勢丹の「クアベギ」は、サクサクふわふわ生地のツイストドーナツに、お店で丁寧に泡立てて作ったホイップクリームをたっぷり絞り、上にカラフルなチョコスプレーをかけました。冷やすことで、常温で食べるよりもさっぱりとした印象に変わります。また、ホイップクリームを冷やすことで味が締まり、自然な甘さで丸々1個ぺろりと美味しくお召し上がりいただけます。

是非、冷やしておいしい新感覚ベーカリー「クアベギ」をお試しください。

＜バイヤーからのコメント＞

新発売の「クアベギ」は、インスタグラムで偶然見つけ、若い方々にもクイーンズ伊勢丹に来店してもらえるきっかけになる写真映えするベーカリーだと思い、開発に着手いたしました。また、日本でもホイップクリームを使用した進化系スイーツがトレンドであることから、お客様に喜んでいただけたと考えています。

重くなりすぎず、もの足りない感じがしない丁度良い生クリーム作りに苦労しました。クイーンズ伊勢丹では商品ごとに最適なクリームのレシピを考えています。砂糖の量を何度も調整と味見をしてようやく一番クアベギにあうクリームの割合を発見し納得のいく仕上がりになりました。



商品統括本部 商品部 デリカグループ
ベーカリー担当 香田 舞

※販売対象店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚店、仙川店、小石川店、石神井公園店、
本八幡店、杉並桃井店

■「クアベギ」商品概要

商品名:クアベギ
価格:290円(税込)



【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、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/>