

QUEEN'S ISETAN

2022年4月26日
株式会社エムアイフードスタイル

クイーンズ伊勢丹から初夏にぴったりな本格ピリ辛アジアンスープが登場！

「牛肉と野菜引き立つ 旨辛ユッケジャン」

「パクチー香るトムヤムクン」

5月15日(日)より発売開始

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、「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オリジナル冷凍スープシリーズの新フレーバー「牛肉と野菜引き立つ 旨辛ユッケジャン」と昨年期間限定発売して人気の高かった「パクチー香るトムヤムクン」を5月15日(日)より発売いたします。



韓国フードブームが続き、クイーンズ伊勢丹で販売する参鶏湯やコムタンなどの韓国スープはお客様から人気を得ています。この度発売する新フレーバー「牛肉と野菜引き立つ 旨辛ユッケジャン」は、食欲の落ちる夏場に夏バテ防止に簡単においしく食べられる本場のユッケジャンを目指して開発いたしました。牛肉の深い旨みと、韓国唐辛子やコチジャンがきいた辛さがクセになる味わいです。辛味が少なく甘み・旨味・風味が特徴的な韓国唐辛子を使用することで辛だけでなく味わい深く、旨辛で飲み干せるスープに仕上げました。また、豆もやし・ねぎ・ぜんまい・しめじの4種の野菜を使い、すべて小さめにカットすることで、食べ応えはありながらも食べやすく、具材感を楽しめるよう工夫しました。

「パクチー香るトムヤムクン」は、昨年5月に発売し人気の高かったフレーバーです。お客様からのご要望もいただき、この度再販いたします。商品名の通り、パクチーとレモングラスが豊かな香りを楽しめるスープです。辛さの後にくる酸味と海老だしの深い味わいがクセになります。ココナッツミルクはあえて使わずクリアなスープにすることで、夏場でもさっぱりとお召し上がりいただけます。

暑い夏場に、クイーンズ伊勢丹の食欲そそるピリ辛スープをお楽しみください。

■商品概要

商品名:牛肉と野菜引き立つ 旨辛ユッケジャン
価格:460円(税込)
販売日:5月15日(日)
容量:180g



商品名:パクチー香るトムヤムクン
価格:460円(税込)
販売日:5月15日(日)
容量:180g



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.queensisetan.com/>

<商品開発者からのコメント>

初夏にさしかかる5月に、暑い夏場でも食欲をそそるフレーバーを選びました。

「牛肉と野菜引き立つ 旨辛ユッケジャン」は、辛すぎず、牛肉の旨味を感じられる“旨辛”スープになるよう、日本人の舌に合うように牛肉のだし感と辛味のバランスに苦戦し、試作を重ねました。

「パクチー香るトムヤムクン」は、パクチー・カフェライムリーフ・レモングラスを配合し、香り高くありながらもしつこくならない絶妙なバランスで配合しています。丁度良い酸味と爽やかな香りで夏でもさっぱりと食べていただけたと思います。



商品統括本部 商品部
日配・菓子グループ
和洋日配・冷凍
松原 一樹

■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」はビ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。「帆立と根菜のスープカレー」では、帆立をまるごと使い、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。カポナータとはナスやズッキーニ、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、セロリなどの夏野菜を白ワインビネガーと砂糖を加えて煮込み、甘酸っぱい味わいに仕上げたイタリア・シチリア島発祥の煮込み料理です。

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。

【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。



【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:両宮 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/>