

QUEEN'S ISETAN

報道関係者各位

2022年12月15日
株式会社エムアイフードスタイル

おうちでいつでもレストランの味を楽しめる！
冷凍スープシリーズから新商品が誕生！
「スパイス香るビーフカレー」
「コク深い味わいのビーフシチュー」
12月15日(木)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商品「スパイス香るビーフカレー」「コク深い味わいのビーフシチュー」を12月15日(木)より発売いたします。



クイーンズ伊勢丹はこれまで、自社オリジナルレシピでスパイスを調合したレトルトカレー、具材感、素材の味にこだわったレトルトスープを販売してきました。今まで培ってきた自社工場製造の強みを活かし、昨年取り入れた急速冷凍機の技術を取り入れ、おうちではつくり出せないレストランのような味わいを楽しめる、「スパイス香るビーフカレー」と「コク深い味わいのビーフシチュー」が完成しました。

「スパイス香るビーフカレー」は芳醇な香りから生まれるスパイスの辛さと果実のフルティーさが織りなす大人の味わいのビーフカレーです。今回冷凍技術を活かすことでほろっとやわらかい肉質で歯触りが良い食感の牛肉に仕上げることができました。牛肉に合わせたスパイスを自社オリジナルで配合し、レトルトでは表現できない、冷凍ならではの鼻から抜けるスパイスのフレッシュな香りをお楽しみいただけます。

「コク深い味わいのビーフシチュー」はレストランのような本格的な味わいのビーフシチューです。デミグラスソースと赤ワインでじっくりと煮込み、白味噌や蜂蜜、バターを加えることで、コクの奥深さを追求しております。ほろっとほぐれるやわらかい牛肉の食感と旨み、濃厚なコクを口いっぱいにお楽しみいただけます。

どちらの商品も自社工場である船橋加工センターを活用し、牛肉のごろっとした具材感を出しております。

クリスマスやバレンタイン、ちょっと贅沢したいときにも温めるだけで簡単に本格的な味わいをおうちでお楽しみいただけます。ぜひ、クイーンズ伊勢丹らしさを活かした冷凍スープシリーズをぜひお楽しみください。

■商品概要「スパイス香るビーフカレー」

商品名:スパイス香るビーフカレー
価格:627円(税込)
販売日:12月15日(木)
容量:180g



■商品概要「コク深い味わいのビーフシチュー」

商品名:コク深い味わいのビーフシチュー
価格:735円(税込)
販売日:12月15日(木)
容量:180g



<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 一樹からのコメント>

これまで培ってきた食材の加工技術と新しく導入された冷凍技術を活かした商品を開発したいと思い、今回ビーフカレーとビーフシチューを開発しました。原料となる牛肉は、自社工場で仕入れ・加工した牛肉を使用しました。カレーはオリジナルでスパイスを調合。ビーフシチューはたっぷりに入った香味野菜の旨みに、長時間煮込んだコクのある味わいに仕上げました。どちらも家ではつくることができない、本格的な味わいです。

ぜひ、クイーンズ伊勢丹の強みと冷凍技術を活かした、「スパイス香るビーフカレー」と「コク深い味わいのビーフシチュー」をおうちでお楽しみください。



■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みぎ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。

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。



【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/>

本件に関するお問い合わせ(土日祝日除く 10:00~17:00)

株式会社エムアイフーズスタイル 営業統括本部 営業政策・マーケティング室 担当:村上・畑佐

TEL:0120-781-387 E-mail:customer@im-food.co.jp