

QUEEN'S ISETAN



エムアイフードスタイル

三越伊勢丹グループ

報道関係者各位

2023年10月19日  
株式会社エムアイフードスタイル

本場ナポリの味わいをおうちで！  
王道マルゲリータ、クワトロフォルマッジ、人気のカルボナーラが登場！  
**「窯焼き 全粒粉入り冷凍 Pizza シリーズ」3種**  
～10月26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)」から冷凍ピザ「マルゲリータ」「クワトロフォルマッジ」「カルボナーラ」を10月26日(木)より新発売いたします。



2021年、自社工場に導入した急速冷凍機によって、より優れた品質保持が可能となり素材の味わいを生かした冷凍食品の開発が可能となりました。今回の「窯焼き 全粒粉入り冷凍 Pizza シリーズ」は“出来立て、焼き立て！本場ナポリの味わいをおうちで手軽に楽しむ”をコンセプトに、王道のマルゲリータ、チーズ好きにはたまらないクワトロフォルマッジ、自社オリジナルソースが大人気のカルボナーラの3種類を開発いたしました。

「マルゲリータ」はトマトソース、モッツアレラチーズ、エキストラバージンオリーブオイル、バジルとシンプルな素材の味わいがダイレクトにお楽しみいただける王道のピザです。乾燥のものより香りの良いフレッシュバジルを使用し、モッツアレラチーズ特有のほのかな甘みにトマトソースの酸味、バジルの香りをお楽しみいただけます。

「クワトロフォルマッジ」はホワイトソースをベースに、ゴーダチーズ、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、ゴルゴンゾーラチーズを使用。世界三大ブルーチーズのひとつであるゴルゴンゾーラを使うことで、ワインやお酒に合う大人向けの味わいに仕上げました。様々なチーズの風味や食感を一度に堪能できる、チーズ好きにはたまらない、人気のピザです。

「カルボナーラ」は熟成した肉の旨味が特徴のパンチェッタを使い、生クリームとチーズでクリーミーに仕上げたISETAN MITSUKOSHI THE FOOD「パンチェッタと粗挽きこしょうのカルボナーラソース」に使用しているオリジナルパス

タソースをベースに、パンチェッタとマッシュルームを乗せたピザです。味のアクセントに粗挽きこしょうをトッピング。コクのあるホワイトソースの後味を爽やかに仕上げてくれます。

全てのピザ生地に全粒粉を配合し、生地は1枚1枚丁寧に手で成形。釜でこんがり焼き上げることで小麦の香ばしさが引き立ち、食欲をかき立てます。

焼くだけで本格的なピザを味わえるので、集いやお酒と一緒にうちディナーにおすすめ。ぜひ、お試しください。



### 【お召し上がり方】

- ① ピザは袋のまま、自然解凍または冷蔵庫にて解凍してください。※自然解凍の場合(室温 23℃～26℃)の場合: 袋のまま 10～20 分間解凍、冷蔵庫の場合: 袋のまま 4～5 時間解凍
- ② 解凍したピザを袋からだして、オーブントースターで焼き上げてください。チーズがとけたら完成です。※調理時間の目安:オーブントースター900W で 3～5 分

#### ■商品概要「ピッツァ マルゲリータ」

商品名:ピッツァ マルゲリータ  
 価格:886 円(税込)  
 販売日:10 月 26 日(木)  
 容量:直径約 20 cm



#### ■商品概要「ピッツァ クワトロフォルマッジ」

商品名:ピッツァ クワトロフォルマッジ  
 価格:886 円(税込)  
 販売日:10 月 26 日(木)  
 容量:直径約 20 cm



## ■商品概要「ピッツァ カルボナーラ」

商品名:ピッツァ カルボナーラ  
価格:886 円(税込)  
販売日:10 月 26 日(木)  
容量:直径約 20 cm



## <商品統括本部 商品部 日配・菓子グループ 和洋日配・冷凍食品担当バイヤー 首藤 潤子からのコメント>

コロナ禍で市場が大きく拡大した冷凍食品。本格的な味わいがお家で手軽に食べることができる冷凍食品は中食需要の高まりから伸長しております。冷凍食品の食シーンが広がっているなかで、急速冷凍機を持つ自社工場で新たに冷凍食品を開発したいと思い、商品開発に着手いたしました。食卓を華やかにする一品としてピザを 3 種類開発。生地やソースの味わいは本場ナポリの味わいをベースに試行錯誤し、老若男女問わず好まれる王道マルゲリータ、女性を中心に人気のクワトロフォルマッジ、さらに自社工場製品の pasta ソースを使用した、オリジナルソースのカルボナーラにしました。生地は全粒粉を配合することで、焼き上がりや食べたときの小麦の香ばしさをプラス、さらに 1 枚 1 枚丁寧に手で成形することで、本場ナポリの味わいに近づけました。

3 種類それぞれ少しずつシェア、食べ比べしてお楽しみください。

## 【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の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/>

※掲載情報は 2023 年 10 月 19 日現在のものです。

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