

報道関係者各位

2023年10月23日
株式会社エムアイフーズスタイル

跡見学園女子大学「食環境マネジメントゼミ」(石渡ゼミ)と共同開発！
日々の食事にプラス1品として取り入れていただくことで、
手軽にバランスの取れた食事が組み立てられる
“+1(プラスワン)サイドディッシュ”の惣菜を販売！
～10月24日(火)より発売開始～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、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ズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、跡見学園女子大学「食環境マネジメントゼミ」(石渡ゼミ)と共同開発したお惣菜を10月24日(火)より販売いたします。



■産学連携プロジェクト取り組みのきっかけ

今回、株式会社エムアイフーズスタイルが跡見学園女子大学との産学連携プロジェクトに取り組んだきっかけは、現代の食環境にある課題の解決や食育に取り組んでいる石渡尚子教授が担当する「食環境マネジメントゼミ」(石渡ゼミ)の皆さまの若い世代の発想や、より消費者に近い発想を取り入れ、お客さまの声に応える商品を具現化することで、企業メッセージにもある「ささやかな感動と喜び」をお客さまへ提供できると考えたからです。

また、石渡ゼミの皆さまとは、これまでも「クイーンズ伊勢丹」の店舗で食育の観点を取り入れた食材の紹介や販売などの販促企画を実施し、お客さまからも大変好評でした。さらに学外での様々な活動によって「食」に関する知識や経験、発想力が豊かで、学生一人ひとりが本気で活動に取り組む姿勢があることも本プロジェクトにてご一緒させていただいた大きな理由です。

■跡見学園女子大学 食環境マネジメントゼミ(石渡ゼミ)について

跡見学園女子大学マネジメント学部生活環境マネジメント学科の石渡尚子教授が担当する「食環境マネジメントゼミ」では、現代の食環境にある課題を解決するため、地域社会や企業との連携活動に取り組んでいます。

これまで、地域高齢者の食生活の向上を目指した「高齢者のための共食プロジェクト」で第2回食育活動表彰(農林水産省主催)を受賞しています。

現在も、小学生の食習慣改善に役立つ食育出張授業や食育イベントへの出展など、学外をフィールドに幅広い年代へ向けた食育活動を展開しています。

■教授、学生のコメント

・跡見学園女子大学 マネジメント学部生活環境マネジメント学科 教授 石渡尚子

これまで私たちのゼミでは、地域のイベント展示や小学校への出張授業という形で食育活動を進めてきました。今回は初めての試みとして、株式会社エムアイフードスタイル様ご協力のもと、スーパーにご来店されるお客さまの食育を目的とした“産学連携プロジェクト”に取り組みました。手軽にバランスの取れた食事が組み立てられるような惣菜を開発するだけでなく、日々の食卓へ上手に取り入れていただくためのご提案まで、一連の流れを経験しました。

その過程で、お客さまのニーズに沿った美味しく安全な商品を開発・販売するためには想像以上に多くのステップを踏む必要があること、また、ステップごとに細やかな気遣いや工夫が欠かせないことを学びました。

今回の活動を通して、憧れだけで食品の開発やマーケティングの仕事は務まらないことを痛感した一方、この仕事ならではの達成感ややりがいを知ることができました。学生たちに貴重な学びの機会を与えてくださった株式会社エムアイフードスタイルの皆さまに心より感謝申し上げます。

・跡見学園女子大学 食環境マネジメントゼミ(石渡ゼミ)学生の皆さま

私たちは“お客さまの健康的な笑顔の食卓を応援したい”という一心でこの産学連携プロジェクトに取り組みました。

お客さまのニーズに応えた商品開発をするために、まずは店舗で直接お客さまの声をお聞きすることから始めました。「これを商品化したい」と夢は広がるものの、何もかも初めての経験に躓くことばかりでしたが、思い通りにいかないときにも、チームメンバーで声を掛け合いながらそれぞれが自分の仕事に責任を持って取り組みました。

今回の経験を通じて、企画に携わってくださる全ての方と密な連携を取り、共通認識を持って活動を進めることの重要性、諦めずに最後まで物事を突き詰めていくことの大切さを学ぶことができました。

株式会社エムアイフードスタイル様をはじめ、石渡尚子教授、チームの仲間、そしてこの企画に大きなヒントを与えてくださったお客さまの支えがあったからこそ、私たちの商品をお客さまの食卓に届けることができました。本プロジェクトにご協力いただいた皆様に心から感謝いたします。



・【商品開発について】食材の5色を意識した、彩り豊かで手軽に野菜が食べられる副菜の提案

本プロジェクトでは、私たちが考案した惣菜を、日々の食事にプラス1品として取り入れていただくことで、手軽にバランスの取れた食事が組み立てられるよう“+1(プラスワン)サイドディッシュ”というコンセプトのもと、食材の5色を意識した彩り豊かで手軽に野菜が食べられ、料理のジャンルに縛られず幅広い主菜に組み合わせることが可能な副菜を開発いたしました。

■共同開発商品

【マヨネーズ不使用！8品目の具沢山ポテトサラダ】



マヨネーズ不使用！ 8品目の具沢山ポテトサラダ



8品目の彩り豊かな素材の味・
食感を存分に楽しめるよう、
マヨネーズの代わりに豆乳ベースの
ソースであっさり仕上げました。
昆布茶を隠し味に使用しております。

1パック **398**円
(税込430円)



<商品特長>

- ① マヨネーズ不使用！：マヨネーズの味・風味が苦手な方におすすめ。
- ② あっさり味！：マヨネーズの代わりに豆乳ベースのソースを使用することで後味あっさり！隠し味として昆布茶を使用することで旨味をプラス。
- ③ 8品目の彩り豊かな素材の味・食感を存分に！：さつまいも、たまねぎ、きゅうり、レッドキドニー（赤いんげん豆）、栗、にんじん、アーモンド、リーフレタスの8品目を使用。

【ゴロっと野菜！白味噌仕立てのラトウユ】



ゴロっと野菜！ 白味噌仕立てのラトウユ



隠し味に白味噌を使用！
野菜を大きめにカットすることで
素材本来の味や食感をお楽しみ
いただけます。そのままもちろん
肉・魚・卵料理のソースにもおすすめ。

1パック **458**円
(税込495円)



<商品特長>

- ① 隠し味に白味噌を使用！：白味噌で旨みとコクをプラス。味噌とトマトベースソースとの相性が抜群です。
- ② 野菜を大きめにカット！：食べ応え抜群！素材本来の味・食感を存分に楽しめます。
- ③ ソースとしても！：肉や魚、卵料理にかけて、彩りと美味しさをプラス。

■担当バイヤーのコメント

・株式会社エムアイフーズスタイル 商品統括本部 商品部デリカグループ

冷惣菜担当バイヤー 中野友盛

「“彩り”、“旬”、“珍しい”を感じた時にお客さまは食卓で笑顔になる！」と考え、日々学生の皆さまと商品開発を進めてきました。そして商品の提供だけでなく、現代の食生活の問題点や改善も意識することで、お客さまに寄り添うことができるのではないかと考えております。本プロジェクトを通じて、次世代を担う学生の皆さまと共に、お客さまに“ささやかな感動と喜び”を提供できればと思います。

【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/>

※掲載情報は 2023 年 10 月 23 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ドスタイル 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