



エムアイフードスタイル

三越伊勢丹グループ

QUEEN'S ISETAN

報道関係者各位

2024 年 3 月 6 日

株式会社エムアイフードスタイル

自社工場で作った焼き菓子がさらに美味しくなってリニューアル！

新フレーバーも仲間入り！

「ピースカットケーキ」5 種 & 「フィナンシェ」2 種

3 月 1 日(金)より発売中

三越伊勢丹のグループ会社で、首都圏を中心に 19 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、自社工場で作っている「ピースカットケーキ」5 種、「フィナンシェ」2 種を 3 月 1 日(金)にリニューアル及び新たなフレーバーを発売いたしました。



ちょっとした手土産や贈り物として大人気のベストセラー、ピースカットケーキは「フルーツケーキ」「オレンジケーキ」「チョコレートケーキ」「ミルクティーケーキ」、フィナンシェは「焦がしバターフィナンシェ」をそれぞれリニューアル。また、新たなフレーバーとしてピースカットケーキは「コーヒーケーキ」、フィナンシェは「抹茶フィナンシェ」を発売いたしました。

「フルーツケーキ」は果肉感のある白桃ジャムと、ラム酒で風味をつけた 5 種のフルーツ(パイン、りんご、チェリー、レーズン、オレンジ)の砂糖漬を使用し、よりしっとりと仕上げました。食感と芳醇な香りが楽しめるケーキです。

「オレンジケーキ」はオレンジピールを贅沢に使用し、豊かな香りと食感、甘くほろ苦い味わいを楽しめます。

「チョコレートケーキ」はチョコレートを贅沢に練り込むことでしっとり感が増した、存在感のある濃厚な味わい。お子さまから大人の方までお楽しみいただける、チョコレート好きにはたまらないケーキです。

「ミルクティーケーキ」はアールグレイの茶葉を使用し、贅沢なミルクティー風味に仕上げました。

「焦がしバターフィナンシェ」はアーモンドが香る深い味わいに仕上げ、外側はさっくり、中はしっとりと焼き上げた自慢のフィナンシェです。焦がしバターを使用し、コクと風味がアップしました。

「コーヒーケーキ」は袋を開けた瞬間に香ばしさがふわっと広がるケーキです。ほんのりほろ苦さもある味わいは、コーヒー好きにおすすめです。

新商品「抹茶フィナンシェ」は京都宇治の老舗「堀田勝太郎商店」の抹茶を贅沢に使用し、北海道産の大納言小豆

を加えて焼き上げました。小豆の食感、抹茶の上品な香りと程よい苦味がバランスよく、しっとりと大人の味わいです。

様々なフレーバーがございますので、シーンや気分に合わせてお楽しみいただけます。お好みで詰め合わせて手土産にもおすすめです。ぜひ、自社工場で作った自慢の焼き菓子をお楽しみください。



■商品概要「ピースカットケーキ」

商 品 名: フルーツケーキ

価 格: 195 円(税込)

販 売 日: 3 月 1 日(金)

容 量: 1 個



商 品 名: オレンジケーキ

価 格: 195 円(税込)

販 売 日: 3 月 1 日(金)

容 量: 1 個



商 品 名: チョコレートケーキ

価 格: 195 円(税込)

販 売 日: 3 月 1 日(金)

容 量: 1 個



商 品 名: ミルクティーケーキ

価 格: 195 円(税込)

販 売 日: 3 月 1 日(金)

容 量: 1 個



商 品 名: コーヒーケーキ
価 格: 195 円(税込)
販 売 日: 3 月 1 日(金)
容 量: 1 個



■商品概要「フィナンシェ」

商 品 名: 焦がしバターフィナンシェ
価 格: 227 円(税込)
販 売 日: 3 月 1 日(金)
容 量: 1 個



商 品 名: 抹茶フィナンシェ
価 格: 259 円(税込)
販 売 日: 3 月 1 日(金)
容 量: 1 個



<商品規格室 谷口からのコメント>

今回リニューアルとなるカットケーキは従来よりもさらに美味しくなるよう、試作を繰り返しました。「チョコレートケーキ」はより濃厚な味わいに。「フルーツケーキ」はラム酒の風味が効いたフルーツを使用することにより、しっとり贅沢な味わいに。「ミルクティーケーキ」は、ミルクと相性の良いアールグレイの茶葉を使用し香り豊かに仕上げ、「コーヒーケーキ」にはキリマンジャロコーヒーを使用し、香りとおほのかな苦味を感じられる商品にしました。「焦がしバターフィナンシェ」は独自性を出すために自家製で焦がしバターを作り、バターの香りを楽しめ、「抹茶フィナンシェ」は堀田勝太郎商店の抹茶を贅沢に使用し、大納言小豆を加えて焼き上げました。是非、多くのお客さまに召し上がっていただきたいと思います。



【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。

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 19 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 2024 年 3 月 6 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