

QUEEN'S ISETAN



エムアイフードスタイル

報道関係者各位

2024 年 8 月 15 日
株式会社エムアイフードスタイル

レトルトカレーシリーズに新フレーバー2 種登場！
「カシューナッツの食感に ココナッツミルク香るマッサマンカレー」
「ムングダールと野菜を煮込んだ とろっと仕立てのサンバル」
～8 月 15 日(木)より新発売～

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「カシューナッツの食感に ココナッツミルク香るマッサマンカレー」「ムングダールと野菜を煮込んだ とろっと仕立てのサンバル」を 8 月 15 日(木)より新発売いたしました。



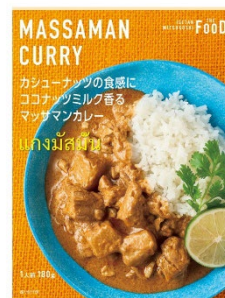
マッサマンカレーはタイ南部の“ご当地カレー”と言われるカレーです。国産鶏肉と国産じゃがいもをごろっと大きめに使用した具材感たっぷりの「カシューナッツの食感に ココナッツミルク香るマッサマンカレー」は、カシューナッツのつぶつぶ食感がアクセントとなり、上品な甘さを感じるまろやかな味わいに仕上げました。

サンバルは南インドの代表的な家庭料理で、豆と野菜を煮込んで作るカレーです。「ムングダールと野菜を煮込んだ とろっと仕立てのサンバル」は、柔らかく煮込んだムングダール(緑豆の皮を除去して挽き割りにしたもの)の旨みと、国産玉ねぎやオクラ、グリルなすなど野菜の旨みを一緒に味わえます。シンプルな味わいで、毎日食べても飽きません。

ぜひ、2 種のカレーを相がけにして、本格的な味わいの食べ比べをお楽しみください。

■商品概要「カシューナッツの食感に ココナッツミルク香るマッサマンカレー」

商 品 名:カシューナッツの食感に ココナッツミルク香るマッサマンカレー
価 格:486 円(税込)
販 売 日:8 月 15 日(木)
容 量:180g



■商品概要「ムングダールと野菜を煮込んだ とろっと仕立てのサンバル」

商 品 名:ムングダールと野菜を煮込んだ とろっと仕立てのサンバル
価 格:411 円(税込)
販 売 日:8 月 15 日(木)
容 量:180g



【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 8 月 15 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