



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 12 月 11 日
株式会社エムアイフードスタイル

跡見学園女子大学「食環境マネジメントゼミ」(石渡ゼミ)と共同開発第 2 弾！ 「窯焼き 全粒粉入り冷凍 Pizza シリーズ」から初のハーフ&ハーフ登場！ 「全粒粉入りピッツァ バジルシーフード&きのこボロネーゼ風」 ～12 月 12 日(木)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 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、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「ピッツァ バジルシーフード&きのこボロネーゼ風」を 12 月 12 日(木)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

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、エムアイフードスタイルの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、昨年初めて跡見学園女子大学との産学連携プロジェクトを実施いたしました。

「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たなかで、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を近くで感じ、昨年に引き続きプロジェクトを一緒にさせていただく運びとなりました。

■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、現代の食環境が抱え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 石渡尚子教授

クイーンズ伊勢丹×石渡ゼミによる産学連携の商品開発プロジェクトも 2 年目となりました。昨年度はマヨネーズを使わないポテトサラダや白みそを隠し味にしたラタトゥイユなど、食卓に野菜をプラスする商品を開発し、多くのお客さまにご購入いただきました。

今年度、開発した商品は冷凍ピザです。気軽に海外旅行気分を味わえるピザを目指し、半分はイタリア北部の、もう半分は南部の特徴的な食文化を活かしたハーフ＆ハーフのピザに仕上げました。また食材選びも試作を重ね、一般的なピザに比べ栄養バランスの良いピザに仕上がっています。

私たちのゼミでは、食育をテーマに地域のイベント展示や小学校へ出張授業に取り組んでいます。このプロジェクトも食育活動の一環として、日本人が不足しがちな栄養素を含む商品をお客さまの食卓へお届けし、美味しく健康的な食生活を送っていただくことを目的にしています。昨年同様、今年の学生たちも初めに日本人の食生活の課題を研究し、自分たちの商品で誰のどのような課題を解決したいのか定めた上で、商品開発に臨みました。

学生たちに貴重な学びの機会を与えてくださったエムアイフーズスタイルの皆さまに改めて感謝申し上げます。

・跡見学園女子大学 食環境マネジメントゼミ(石渡ゼミ)学生たち

今年度、私たちがクイーンズ伊勢丹様と共同開発した商品は、コロナ禍を経て、「食を通じて気軽に旅気分を味わってもらいたい」という想いから生まれた、自宅で簡単に海外旅行の味に出会えるピザです。

お客さまのニーズや抱えている課題を把握するため、5 つの店舗に足を運び対面インタビューをさせていただきながら調査を進めてまいりました。「プライベートブランドのパスタソースが美味しい」というご意見をいただき、クイーンズ伊勢丹様の強みを活かした商品開発を行いました。

全粒粉を使用したピザ生地と、具材の味わいと香りを活かすため、ピザソースの濃さやチーズ量の調節に非常に苦労しましたが、何度も試作と試食を重ね、3 種類のきのこことしらす、クイーンズ伊勢丹オリジナルのピザ生地の美味しさを最大限に引き出すことができました。また、クイーンズ伊勢丹のピザでは初の試みとなるハーフ＆ハーフに仕上げ、北・南イタリアの 2 つの異なる文化や味わいを 1 枚で味わえる冷凍ピザとしては珍しい商品となりました。

この商品を通じて、念願の海外旅行に行く楽しさや非日常を味わっていただくことで、お客さまの食卓に“ささやかな感動と喜び”をお届けしたいと思います。ぜひご賞味くださいませ。



■共同開発商品

【全粒粉入りピッツァ バジルシーフード&きのこボロネーゼ風】

<商品特長>

味と具材に明確な違いを出し、飽きずに1枚を食べきれる組み合わせになるよう工夫しました。

バジルシーフードは、しらすの塩味を引き立たせたピザです。非加熱のトマトをトッピングすることでほのかな酸味が加わり、さっぱりとした後味に仕上がりました。魚介の塩味と旨味、香りが活きた味わいをお楽しみいただけます。

きのこボロネーゼ風はトマトの酸味と甘味がしっかりと感じられるピザです。トマトソースとバジルソースは、具材の旨みとのバランスを見つつ、全粒粉入りのピザ生地合う味に仕上げることで、食べ飽きず、満足感のある1枚になりました。

■商品概要「全粒粉入りピッツァ バジルシーフード&きのこポロネーゼ風」



商 品 名:全粒粉入りピッツァ バジルシーフード&きのこポロネーゼ風

価 格:1,167 円(税込)

販 売 日:12 月 12 日(木)

容 量:直径約 20 cm

販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚店、新高円寺店、仙川店、小石川店、石神井公園店、
北浦和店、本八幡店、品川店、白金高輪店、武蔵境店、目白店、
横浜店、藤沢店、三鷹店、国分寺店、新小岩店、中野店、十条店
伊勢丹新宿本店、伊勢丹立川店、銀座三越店
クイーンズ伊勢丹ネットショップ(<https://www.queensisetan.com/>)



■試食販売

跡見学園女子大学 食環境マネジメントゼミ(石渡ゼミ)学生たちが店頭に立ち、商品のご案内をさせていただきます！

実施日:12月13日(金)～15日(日) 各日11時～13時、15時～17時

店 舗 :13日(金)石神井公園店、14日(土)笹塚店・白金高輪店、15日(日)小石川店・十条店

※学生たちによるご案内は開催時間内での休憩や早期終了のため、不在の場合もございます。予めご了承ください。

■株式会社エムアイフーズスタイル 商品統括本部 商品戦略室 商品開発担当長 伊藤剛のコメント

お客さまの食卓に「イタリア気分！一度で二度愉しめる、また食べたくなるピザ」をお届けし、“ささやかな感動と喜び”を感じていただきたいと商品開発いたしました。味も具材もパッケージデザインもすべて学生たちと意見交換しカタチにしました。学生ならではの着眼点、アイデアを具現化することでハーフ&ハーフという今までにない製品を作り上げることが出来たと思います。産学連携プロジェクトだからこそ開発できた一品を是非ご賞味くださいませ。

【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/>

※掲載情報は 2024 年 12 月 11 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
--