



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 13 日

株式会社エムアイフードスタイル

手軽＆簡単！温めてご飯にかけるだけで 1 品完成！

“具を愉しむ”シリーズに新商品が仲間入り

「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」

～12 月 15 日(日)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 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、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタン ザ・フード)」から、冷凍食品“具を愉しむ”シリーズ「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」を 12 月 15 日(日)より新発売いたします。



“具を愉しむ”シリーズは、“老若男女問わず、だれでもいつでも手軽に簡単に”をコンセプトとして昨年誕生し、「6 種の具材が入った中華丼の具」「ごろごろお肉！魯肉飯(ルーローハン)の具」「際立つ香り！ガパオライスの具」「甘辛たれのプルコギ丼の具」の 4 種類が販売中。今回、新たに「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」が仲間入りいたします。

白ワイン、みりん、醤油、ビーフエキスなどオリジナルでブレンドした特製つゆを使い、肉の美味しさを最大限引き出しました。玉ねぎの甘さ、ごぼう独特の香りと食感がアクセントになり、食欲をそそられる一品となっています。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ったことから、素材の味を生かした冷凍食品の開発が可能となりました。「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」では、牛肉と野菜の旨味をしっかりと味わえます。お好みで紅生姜やお好きなお漬物を添えて、さっぱりとお召し上がりください。

冷凍庫にストックしておけば、電子レンジで温めるだけでいつでも手軽にお召し上がりいただけます。ぜひ、新発売の「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」はもちろん、「6 種の具材が入った中華丼の具」「ごろごろお肉！魯肉飯(ルーローハン)の具」「際立つ香り！ガパオライスの具」「甘辛たれのプルコギ丼の具」も併せて食卓のレパートリーとしてお楽しみください。

■商品概要「特製つゆで仕上げた 牛丼の具」

商 品 名:特製つゆで仕上げた 牛丼の具

価 格:530 円(税込)

販 売 日:12 月 15 日(日)

容 量:130g



【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 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 12 月 13 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