



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

2025 年 6 月 30 日

株式会社エムアイフードスタイル

南の島から届いた、極上のごちそう！
石垣和牛 100%使用の新商品が 3 種類登場！
「石垣和牛コンビーフ 2 種」
「昆布とかつおだし仕立て 牛汁」
～7 月 1 日(火)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 20 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、「石垣和牛コンビーフ」「石垣和牛コンビーフ 島とうがらし入り」「昆布とかつおだし仕立て 牛汁」を 7 月 1 日(火)より新発売いたします。



沖縄・石垣島の豊かな自然と温暖な気候に育まれ、その上質な赤身の旨みを、もっと手軽に、もっと多くの方に味わっていただきたいという想いから 3 つの新商品が登場。

「石垣和牛コンビーフ」は、赤身肉を丁寧に手でほぐし、しっとりとした口当たりと、噛むほどに広がる旨味を引き出しました。素材の良さを活かしたシンプルな味わいは、パンに挟んでも、じゃがいもと炒めても、オムレツに加えても、料理の主役になる存在感です。

「石垣和牛コンビーフ 島とうがらし入り」は、牛のkok深い旨みに沖縄県産の島とうがらしを加えた、ピリッとしたアクセントが魅力の一品。じんわりと広がる辛さが後を引き、お酒との相性も抜群。南国の風を感じるような、力強くも繊細な味わいに仕上げました。

「昆布とかつおだし仕立て 牛汁」にも石垣和牛を贅沢に使用。大きめにカットした牛肉は、じっくり煮込むことでやわらかく、昆布とかつおのだしが肉の旨みを一層引き立てます。湯煎で温めるだけで、ごはんのおかずはもちろん、そばやうどんに添えても絶品。石垣島の家庭で親しまれてきた味を、手軽にそのままご家庭でお楽しみいただけます。

3 商品とも常温保存が可能で、贈り物や手土産にもぴったり。石垣島の風土と食文化が詰まった“島のごちそう”を、ぜひ一度ご賞味ください。

■商品概要「石垣和牛コンビーフ」

商 品 名: 石垣和牛コンビーフ
価 格: 951 円(税込)
販 売 日: 7 月 1 日(火)
容 量: 70g



■商品概要「石垣和牛コンビーフ 島とうがらし入り」

商 品 名: 石垣和牛コンビーフ 島とうがらし入り
価 格: 951 円(税込)
販 売 日: 7 月 1 日(火)
容 量: 70g



■商品概要「昆布とかつおだし仕立て 牛汁」

商 品 名: 昆布とかつおだし仕立て 牛汁
価 格: 735 円(税込)
販 売 日: 7 月 1 日(火)
容 量: 200g



【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プライベートブランドです。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 20 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といった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 2025 年 6 月 30 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 プレスリリース担当

TEL:0120-781-387 E-mail:customer@im-food.co.jp