広告商品売り出し期間
11月25日[水]-29日[日]

秋の香川 うまいもの市

美食の宝庫、かがわ県より！

上質な旨みを、さっとくぐらせて

※写真はイメージです。

オリーブ牛

瀬戸内の温暖な気候で育てられた讃岐牛に香川県産オリーブの採油後の果実を飼料として与えることで、さっぱりした脂の中にコクがある味わいが特長の牛肉になりました。

香川県産 オリーブ牛
ももまたは肩しゃぶしゃぶ用
100gあたり (本体)980円 (税込 1,059円)

香川県産 オリーブ牛
ロースしゃぶしゃぶ用
100gあたり (本体)1,200円 (税込 1,296円)



香川県産 オリーブ牛
小間切れ
100gあたり (本体)698円 (税込 754円)

香川県産 オリーブ牛
手作り自家製ハンバーグ 240g
(100gあたり 本体価格409円) (本体)980円 (税込 1,059円)



小豆島の太陽をたっぷり浴びて育ったオリーブの実をあっさり塩水に漬け込みました。
東洋オリーブ
小豆島産新漬けオリーブ 80g (本体)698円 (税込 754円)

オリーブ豚

香川で育てた豚に採油後のオリーブ果実を与えることで、しっかりした赤身の旨味とさっぱりとした脂の甘みのある豚肉になりました。



11/25(水)限り
香川県産 オリーブ豚
ばらしゃぶしゃぶ用
100gあたり (本体)328円 (税込 355円)

11/27(金)限り
香川県産 オリーブ豚
ロースしゃぶしゃぶ用
100gあたり (本体)328円 (税込 355円)



人気商品
・オリーブ牛すき焼き重
・オリーブ牛めし
各1パック (本体)各1,280円 (税込 各1,383円)
※品川店は15時以降の販売となります。

香川県産にんにくを使用した調味料を塗りこみ、本場香川県のスパイシーな骨付鳥に仕上げました。
香川名物!骨付鳥(国産鶏使用) 1パック (本体)798円 (税込 862円)
※品川店は15時以降の販売となります。

フォローお待ちしてます!
クイーンズ伊勢丹【公式】Instagram
@queensisetan



一部の商品がネットショップでお買い求めいただけます。
クイーンズ伊勢丹ネットショップ

香川の地場野菜&フルーツ

香川県産 **ブロッコリー** 1個 (本体)258円 (税込 279円)

香川県産 **金時人参** 1袋 (本体)298円 (税込 322円)

香川県産 **レタス** 1個 (本体)198円 (税込 214円)

オリーブぶり

オリーブ葉の粉末を添加した飼料で育てることによる酸化・変色しにくい肉質が特徴。脂が乗った深い味わいでありながら後味もさっぱりと心地よくお刺身はもちろんのことお寿司やしゃぶしゃぶにもおすすめです。



ぶりたっぷり刺身盛合せ 1盛 (本体)1,180円 (税込 1,275円)
※国分寺店は対象外です。

香川県産 **オリーブぶり刺身用(養殖)** 100gあたり (本体)780円 (税込 843円)
※国分寺店は対象外です。

香川県産 **オリーブぶりしゃぶしゃぶ用(養殖)** 1パック (本体)880円 (税込 951円)
※国分寺店は対象外です。

軽やかな味わい
オリーブが育む、

香川県特産のオリーブを活用して育てたブランド魚「オリーブサーモン」と「オリーブマダイ」を盛り込んだにぎり寿司です。豊かな旨みと上品な脂乗りをぜひご堪能ください。



オリーブサーモン・オリーブマダイ入りにぎり寿司 1パック (本体)1,480円 (税込 1,599円)
※品川店は対象外です。



香川県産 **オリーブサーモン刺身用(解凍・養殖)** 100gあたり (本体)680円 (税込 735円)
※国分寺店は対象外です。

オリーブサーモン

オリーブ葉の粉末を添加した専用の飼料で育てられています。オリーブ葉の効果により適度な脂の乗りでさっぱりとした味わいが特長です。

さぬきゴールドキウイ試食販売会

開催時間 10:00～18:00
※開催時間は目安です。時間内でも休憩や早期終了の為、不在の場合もございます。

11/26(木)	笹塚店・小石川店・武蔵境店・目白店
11/27(金)	新高円寺店・北浦和店・本八幡店
11/28(土)	仙川店・石神井店・品川店・白金店



香川県産 **さぬきゴールドキウイ** 1個 (本体)258円 (税込 279円)

香川の老舗 川鶴酒造

ロゴ入れてOKですか?

香川県小豆島のオリーブから採取した「さぬきオリーブ酵母」使用

数量限定の純米生原酒。上品なマスカットの様な香りと、ミネラル感を思わせるフレッシュさ。澄んだ口当たりに、軽快で繊細な酸がアクセントとなり、旨みの抑揚とキレの良い後口へとつながります。



川鶴酒造 **KAWATSURU 純米生原酒 さぬきオリーブ酵母** 720mℓ (本体)1,700円 (税込 1,870円)



川鶴酒造 **Setouchi KAWATSURU さぬきオリーブ酵母仕込み** 300mℓ (本体)725円 (税込 798円)
香川県産米オオセトを使用し、丁寧に手作りしました。果実の様な上品な香り、みずみずしくフレッシュで軽快な酸、キレが楽しめます。



川鶴酒造 **讃岐くらうでぃ完熟レモン** 500mℓ (本体)1,500円 (税込 1,650円)
川鶴の人気商品により酒「讃岐くらうでぃ」に、香川県産のグリーンレモンを贅沢に合わせたリキュール。優しい甘味とレモンのフレッシュな香りが溶け合い後口スッキリ。



川鶴酒造 **讃岐くらうでぃ** 300mℓ (本体)580円 (税込 638円)
ヨーグルトのような酸が特徴のコクウク飲めるお酒。バーティーシーンに幅広くお使いいただけます。ロックにしても美味しいです。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。※目白店は対象外です。

商品により、お取り扱いのない店舗がございます。対象外の店舗につきましては、商品下部の注釈をご確認ください。

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。

2026.11 発行:株式会社エムアイフードスタイル 営業政策マーケティング部 SM

特製黄身餡と洋風生地を
合わせたお菓子は優しい風味で
口に含むとほろりと溶けます。



※写真は
イメージです。

白栄堂
銘菓
観音寺
(本体)555円
(税込600円)

手焼きでつややかに焼き上げた生地と、
小豆たっぷりの粒あんを
お楽しみください。

※写真は
イメージです。



寶月堂
どら焼き 1個
(本体)270円
(税込292円)

※写真はイメージです。

香川県坂出市の
塩田の塩を炊く
かまどを由来に
生まれたお菓子
です。



名物かまど
名物かまど
3個入
(本体)273円
(税込295円)

名物かまど
田舎家
5個入
(本体)547円
(税込591円)

蜂蜜入りの
しっとりとした皮で
粒餡を包み、
静かな茅葺きの
田舎家を
かたちどりました。

NEW

※写真はイメージです。

香川県の幻のお茶「高瀬茶」を
使用した蜜入りのお饅頭。



マルシン
・金のしずく
・茶のしずく
各1個
(本体各210円
(税込各227円)

鳴門金時芋を蜜入餡、生地で
味わえるお饅頭。

QUEEN'S ISETAN
クイーンズ伊勢丹通信

広告商品
売り出し
期間

11月25日[水]
-29日[日]

秋の香川うまいもの市

美食の宝庫、かがわ県より!

「和三盆糖」のまろやかな味わいと、身体にやさしい「希少糖」や「パラチノース」の
それぞれの良さを引き出すよう丁寧に仕立てた自家製ミルク餡をやわらかな皮で
たっぷり包んで焼き上げました。



※写真はイメージです。

菓子工房ルーヴ
讃岐おんまい
ミルクつつみ
5個入
(本体)650円
(税込702円)

NEW

たぬきまんじゅう太三郎は、屋島に伝わる
伝説の太三郎狸(たさぶろうだぬき)に
ちなんで作られた新商品の和菓子です。



湊屋
たぬきまんじゅう
太三郎 1個
(本体)220円
(税込238円)

NEW

※写真はイメージです。

北海道産かぼちゃの
風味豊かな餡を、
しっとりパイ生地で包んだ
和洋折衷の焼き菓子です。

香ばしいくるみをたっぷり
練り込んだこしあんに、
醤油を隠し味に加えた
風味豊かな一品です。



湊屋
・かぼちゃ畑
・くるみの里
各1個
(本体各285円
(税込各308円)

NEW

※写真はイメージです。

香川県丸亀飯山の契約農家がつくった太ネギを
たっぷり使用しています。ネギの風味が美味しい
逸品です。



※写真はイメージです。



山地蒲鉾
やまちの
おねぎ
1枚
(本体)358円
(税込387円)

そら豆をふっくら、柔らかに仕上げた
讃岐の伝統郷土料理です。



※写真は
イメージです。



にしきや
こんぴらの
しょうゆ豆
250g
(本体)509円
(税込550円)

国産大根をスライスし、爽やかな
徳島県産のすだち果汁で甘酸っぱく
漬けました。



マルカ食品
すだち香る
甘酢だいこん
100g
(本体)298円
(税込322円)

瀬戸内の鯛、地鶏だんごなどの
具材の旨みと、昆布と3種の削り節
ベースの黄金色をした薄口だしが
コシのあるうどんを引き立てます。



※写真は
イメージです。

うどん本陣山田家
讃岐うどんすき
520g
冷凍
(本体)840円
(税込908円)

※目自店・国分寺店は対象外です。

電子レンジで
約2分30秒で簡単調理。
本格讃岐うどんが
味わえます。



※写真は
イメージです。

合鴨肉の旨みとコク深いだしが手延べうどんに絡み、
ねぎとゆばが風味を引き立てます。



※写真は
イメージです。

小豆島うす家
鴨南蛮
手延うどん
500g×2
冷凍
(本体)900円
(税込972円)

※目自店・国分寺店は対象外です。

サヌキ食品
・こだわり讃岐釜玉うどん
・こだわり讃岐の
カレーうどん
各180g×2
(本体各350円
(税込各378円)



炙りの香ばしさと、
豊かな旨み

高知
原料原産地:太平洋/加工:高知
龍馬かつおたたき
刺身用(解凍)
(藁焼きかつおたたき)
100gあたり
(本体)458円
(税込495円)

※国分寺店は対象外です。

四国近海の新鮮な魚を使用しカレー粉や唐辛子、調味料を加えて
あげた、代表的な徳島グルメです。



徳島
津久司蒲鉾
フィッシュカツ
2枚
(本体)398円
(税込430円)

※写真はイメージです。

宇和海でとれる新鮮な小魚を骨ごと皮付きのまますり身にして
揚げた、昔ながらのじゃこ天です。



※写真はイメージです。

愛媛
安岡蒲鉾
じゃこ天 3枚
(本体)598円
(税込646円)



※写真はイメージです。

愛媛県産梅使用・
国産糖しぼり大根と
梅の酸味が良く合います。

シャキシャキ大根と
レモンの酸味が
味わえます。

愛媛
大沢食品
・瀬戸内レモンだいこん
・七折梅鰹
大根 各120g
(本体各298円
(税込各322円)



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



愛媛県産真鯛を使用した自慢の漬け丼。
真鯛の旨みを存分に味わえる海鮮丼です。



愛媛
愛媛産
真鯛の
漬け丼
1パック
(本体)698円
(税込754円)

※品川店は対象外です。

愛媛



愛媛県産カマスの
天ぷら
100gあたり
(本体)398円
(税込430円)

※品川店は15時以降の
販売となります。



高知・徳島
うまいもの弁当
1パック
(本体)798円
(税込862円)

※品川店は15時以降の
販売となります。

厳選した素材「道後赤たまご」を使用したプリンです。



赤たまごをたっぷり
使用し、濃厚な味わいが
ダイレクトに味わえる
スタンダードなプリンです。

北海道産
生クリームを使用し、
クリーム感しっかりな
贅沢なプリンです。

愛媛
四国乳業
道後
赤たまご
・特濃プリン
・白雪プリン
各100g
(本体各168円
(税込各182円)

愛媛の銘菓 タルト食べ比べ

※写真はイメージです。

北海道産小豆を使用した柚子入り餡と
しっとり柔らかな生地に大粒栗を
まるごと一粒すつ楽して巻き上げた
ワンランク上の贅沢な一品です。

愛媛
ハタダ
一切れ
御栗タルト
1個
(本体)238円
(税込258円)

※写真はイメージです。

北海道産小豆を使用した柚子入り餡と
しっとり柔らかな生地に大粒栗を
まるごと一粒すつ楽して巻き上げた
ワンランク上の贅沢な一品です。



愛媛
一六本舗
一六タルト柚子
ひと切れ 1個
(本体)170円
(税込184円)
1本
(本体)1,000円
(税込1,080円)

※写真はイメージです。

四国特産の柚子の香りとまろやかな
甘さを引き出すふわふわの大納言で
つつまれた上品な味わい。

愛媛
亀井製菓
希少糖入り
和三盆タルト
1個
(本体)200円
(税込216円)

※写真はイメージです。

希少糖とさぬき和三盆糖が織りなす
上品な甘みの四国銘菓
タルトです。

北海道の厳選小豆を使用した
自社製餡を、カステラ生地で
一本一本丁寧に巻き上げた
風味豊かな一品です。

愛媛
六時屋
切タルト
バラ 1個
(本体)180円
(税込195円)

六時屋
小タルト 380g
(本体)1,200円
(税込1,296円)

11/25(水)限り
エムアイカード
ポイント率
UP↑

一般カード	税込100円につき1ポイント	税込100円につき5ポイント
ゴールドカード	税込200円につき3ポイント	税込200円につき15ポイント

広告対象店舗

営業時間 あさ9時30分▶よる9時30分

笹塚店 ☎03-3485-1251	仙川店 ☎03-5384-3511	目白店 ☎03-5960-5411
石神井公園店 ☎03-5910-2291	北浦和店 ☎048-823-3866	

営業時間 あさ9時30分▶よる10時

新高円寺店 ☎03-3318-9900	小石川店 ☎03-5840-6231
白金高輪店 ☎03-5791-2181	武蔵境店 (nonowa武蔵境) ☎0422-50-3201

営業時間 あさ10時▶よる10時

本八幡店 (シャポー本八幡 1F) ☎047-302-8070	国分寺店 ☎042-401-0639	品川店 (アトレ品川 3F) ☎03-6717-6262	十条店 ☎03-6629-1581 土日祝はあさ10時▶よる9時	新小岩店 (シャポー新小岩 2F) ☎03-4330-7888 土日祝はあさ10時▶よる9時

商品により、お取り扱いのない店舗がございます。対象外の店舗につきましては、商品下部の注釈をご確認ください。

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。
●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。

SM