報道関係者各位

2026 年 11 月 18 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）」との共同開発第 4 弾！

ビタミン A・C・E を含む食材に着目し、毎日の健康のために野菜を使用した惣菜を発売！

11 月 19 日（木）より販売開始

三越伊勢丹のグループ会社で、首都圏を中心に 22 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（石渡ゼミ）と共同開発した惣菜品 4 品を 11 月 19 日（木）より販売いたします。



【産学連携プロジェクトの取り組み】

2023 年から取り組んだ共同企画も今年で 4 年目となりました。毎年の取り組みでは、現代の食環境における課題解決や食育に取り組む石渡尚子教授が担当する「食環境マネジメントゼミ」（石渡ゼミ）の学生の皆さまの発想や研究テーマをもとに、クイーンズ伊勢丹の店頭調査を実施し、株式会社エムアイフードスタイルの企業メッセージである「ささやかな感動と喜び」を具現化するため、共同開発に取り組んでおります。

また、石渡ゼミの皆さまとは、これまでにも「クイーンズ伊勢丹」の店舗において、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、お客さまからも大変ご好評をいただきました。さらに、学外でのさまざまな活動を通じて培った「食」に関する知識や研究成果、実践経験を活かしながら、一人ひとりが主体的かつ真摯に活動に取り組む姿勢に、私たちも大きな刺激を受けています。

本取り組みを通じて、学生の皆さまの柔軟な発想と企業の実務を融合させ、新たな商品価値の創出につなげるとともに、食の楽しさや大切さをお客さまへお届けしてまいります。

【跡見学園女子大学　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　教授　石渡尚子

クイーンズ伊勢丹×石渡ゼミによる産学連携プロジェクトの開発商品は第4弾となります。今年度は、この季節に意識して摂取して欲しいビタミン A・C・E が含まれたデリカ商品 4 品を考案しました。これまで、食卓に副菜をプラスしてもらうためのお惣菜商品(2023 年度)やイタリア旅行気分を味わえるハーフ＆ハーフの冷凍ピザ

(2024 年度)、お客さま自身でさまざまな料理にアレンジしていただける 2 種のソース(2025 年度)を開発してきました。
本プロジェクトでは、お客さまの食生活の中にある課題を見出し、その解決につながる商品を考案することはもちろん、それをどうご提案すれば食習慣の改善につながるか、プロモーションまで考えます。その実践として、自分たちの開発商品の魅力をお客さまに直接お伝えするため、ゼミ生総出で店頭に立ちます。ぜひ、店舗に赴き、学生たちの熱い想いを感じてください。

跡見学園女子大学 食環境マネジメントゼミ(石渡ゼミ)学生の皆さま
今回の商品は、私たち学生が実際に店舗を訪れ、お客さまのお悩みや日々の食生活についてお話を伺う中で生まれたアイデアをもとに開発したお惣菜です。夕食の準備にかかる負担を少しでも軽減し、その時間を家族との大切な時間に充てていただきたいという思いや、毎日の食事を通じて不足しがちな野菜を手軽に、そして美味しく摂っていただきたいという願いを込めました。旬の野菜を中心に、素材の組み合わせや味付けにも工夫を凝らし、季節を感じながら楽しめる商品を目指しました。
私たちは 3 年生の頃から、さまざまな食育活動を通じて食と健康について学び、実践を重ねてきました。その経験を活かし、お客さまに美味しく健康的な食生活を送っていただくことはもちろん、日々の食卓にささやかな感動とよろこびをお届けできるよう、クイーンズ伊勢丹様とともに心を込めて商品づくりに取り組みました。

【担当バイヤーからのコメント】
株式会社エムアイフードスタイル商品統括本部デリカ商品部 温惣兼冷惣菜担当バイヤー 島田幸信
今回のプロジェクトでは、石渡ゼミの学生の皆さまとともに、手軽においしくビタミン A・C・E を摂取できる商品の開発に取り組みました。何度も商品試作や試食を繰り返し、学生の皆さまの柔軟な発想や生活者視点から多くの気づきを得ることができました。

本プロジェクトを通じて、次世代を担う学生の皆さまとともに、お客さまへ新たな価値をお届けするとともに、“お客さまの毎日の食生活に寄り添い、より豊かな食卓つくり”を提供できればと思います。

■商品概要「ほめられかぼちゃ(※)と国産さつまいもの大学芋」



商 品 名:ほめられかぼちゃ(※)と国産さつまいもの大学芋
価 格:430 円(税込)
販 売 日:11 月 19 日(木)
容 量:1 パック
商 品 特 徴:ほめられかぼちゃと国産のさつま芋を使用し、季節感を味わえる新感覚の甘味惣菜。ビタミン A・C・E の 3 種類を含み、特にビタミン C・E が豊富です。
販売店舗:品川店、三鷹店、横浜店、大宮店、亀戸店、中野店、十条店、千葉店、浜松町店、新浦安店を除く全店
※「ほめられかぼちゃ」は、糖度 12 度以上・水分含有量 75%以下・比重 1.0 以上のかぼちゃです。
※画像はイメージです。

■商品概要「彩り野菜と国産鶏むね肉のハニーマスタード焼き」



商 品 名:彩り野菜と国産鶏むね肉のハニーマスタード焼き
価 格:754 円(税込)
販 売 日:11 月 19 日(木)
容 量:1 パック
商 品 特 徴:ハニーマスタードの甘みと程よい酸味が素材の味を引き立てる商品。ビタミン C・E の 2 種類を含み、中でもビタミン E をたっぷり摂れる彩り豊かな惣菜です。
販売店舗:品川店、三鷹店、横浜店、大宮店、亀戸店、中野店、十条店、千葉店、浜松町店、新浦安店を除く全店
※画像はイメージです。

■商品概要「5種野菜と海老のグラタン仕立て」



商　品　名：5種野菜と海老のグラタン仕立て
価　格：754 円（税込）
販　売　日：11 月 19 日（木）
容　量：1 パック
商　品　特　徴：野菜のごろごろ感と海老のプリプリ感で満足感のある商品。
ビタミン A・E の 2 種類を含み、特にビタミン E が豊富な一品です。
販売店舗：品川店、三鷹店、横浜店、大宮店、亀戸店、中野店、十条店、千葉店、浜松町店、新浦安店を除く全店
※画像はイメージです。

■商品概要「野菜を味わう！6 種野菜のメンチ」



商　品　名：野菜を味わう！6 種野菜のメンチ
価　格：495 円（税込）
販　売　日：11 月 19 日（木）
容　量：2 個入
商　品　特　徴：手間のかかる揚げ物調理や後片付けの負担を減らし、おいしく無理なく野菜を取り入れられるよう工夫したメンチ。ビタミン E をたっぷり含んだ、からだにうれしいメンチです。
販売店舗：品川店、三鷹店、横浜店、大宮店、亀戸店、中野店、十条店、千葉店、浜松町店、新浦安店を除く全店
※画像はイメージです。

【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。

【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/

【商品の卸しに関するお問い合わせ先】

エムアイフードスタイル　外販・製造部　営業グループ
TEL：03-6633-4195（午前 9 時～午後 5 時）
メールアドレス：gaihan@im-food.co.jp
※土日、祝日、年末年始を除く

【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 22 店舗を展開しています。

【クイーンズ伊勢丹ネットショップはこちら】
https://www.queensisetan.com/

【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 5 時）
※土日祝日除く

※掲載情報は 2026 年 11 月 18 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部　プレスリリース担当
TEL：0120-781-387　E-mail：customer@im-food.co.jp