

2020年11月6日
株式会社エムアイフーズスタイル

藤春幸治シェフ監修！「もちり」「しっとり」とした食感とお米の優しい風味が楽しめる
28品目アレルギー不使用、動物性原料不使用の米粉100%パンが初登場！

クイーンズ伊勢丹のオリジナルベーカリー
「クイーンズベーカリー 米粉ブレッド 100」
～11月10日(火)新発売～

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16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ズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、クイーンズ伊勢丹のベーカリーコーナー「クイーンズベーカリー」より「米粉ブレッド 100」を11月10日(火)発売いたします。



コロナ禍の中でテレワークや外出自粛が続き、運動する機会が少なくなり「コロナ太り」が話題となっております。パンは食べられるけどグルテンフリーを求めている方、パンが好きだけでもヘルシーなパンを食べたい方向けにクイーンズベーカリーから初めてグルテンフリーの米粉100%使用「米粉ブレッド 100」を発売いたします。

「米粉パン」はクイーンズベーカリーで以前から発売しておりましたが、米粉の割合が2割の商品でした。より低カロリーで健康的なパンを目指すため、クイーンズ伊勢丹で販売している、ヴィーガンやベジタリアンなどの多種多様な食文化に対応した「CARING FOOD(ケアリングフード)」シリーズのプロデュースをしている、東京・元麻布のレストラン「EPICURE(エピキュール)」のオーナーシェフである藤春幸治シェフ監修のもと、米粉100%使用した食パンに挑戦いたします。材料には新潟県産うるち米、素焚糖、米油、焼酎、食塩、蒟蒻粉、イーストを使用し、米粉100%に加え、卵や乳不使用なので、よりヘルシーに、小麦とは異なった米粉本来の優しい風味を味わうことができます。こめ油を使用することで、「米」という部分にとことんこだわりました。砂糖は鹿児島県奄美諸島産のさとうきび原料100%の素焚糖を使用。ミネラル豊かなさとうきびを丁寧に焼き上げ、上品でやわらかい甘さが特徴です。

そのまま召し上がると、もちりしっとりとした小麦のパンでは味わえない食感をお楽しみいただけます。トースターで焼くと表面はカリッと香ばしい米の香りが口の中に広がり、中はさらにもっちり感が楽しめます。

美味しくパワーアップした、クイーンズ伊勢丹の「米粉ブレッド 100」を28品目アレルギー不使用やビーガン、グルテンフリーの方はもちろん、健康志向の方と幅広いお客さまにお楽しみいただけるように仕上げました。毎日食べている食パンを月1回でも「米粉ブレッド 100」に置き換えてヘルシーな食事をお送りいただければとの想いを込めました。

ぜひ一度、お米本来の風味が楽しめる「米粉ブレッド 100」をお試しください。

■「米粉ブレッド 100」商品概要

商品名:米粉ブレッド 100

本体価格:1本 750円(税抜) ハーフ 380円(税抜)

発売日:2020年11月10日(火)

※本品製造工場では、小麦粉・卵・乳成分を含む製品を製造しております。



<藤春幸治シェフからのコメント>

皆様に「美味しく健康的に」を実現して頂くには御家族やご友人の方々と楽しい食事の時間を過ごすことも大事だと考えています。

そんな思いから28品目アレルギー不使用、動物性原料不使用のパンの監修をさせて頂きました。

“皆様が笑顔で一つのテーブルを囲み美味しく健康的に”を実感していただけたら幸いです。



東京・元麻布のレストラン
「EPICURE(エビキュール)」
オーナーシェフ 藤春幸治シェフ

<商品開発担当者からのコメント>

クイーンズベーカリーでは健康志向の品揃えが現状不足しており、大豆粉を使用した低糖質食パンと米粉を2割使用したお米の食パンの2つのみ展開しております。米粉100%のパンは市場にはあるが、小麦粉のパンと違いボリュームが無く、消費期限も短かく、小麦粉のパンに比べ、重く詰まったパンになり、食味も味気ない物が殆どです。今回より多くのお客さまの悩みを解決する手助けができるよう、多くのお客さまが美味しく召し上がっていただけるよう、米粉100%使用、卵・乳製品不使用のパン作りに挑戦いたします。

各地の米粉で試作を重ね、どんな方が召し上がっても満足できる美味しいパンを目指し、新潟県産うるち米にたどり着きました。さらに砂糖は鹿児島県奄美諸島産のさとうきび原料100%の素焚糖を使用し、ミネラル豊かなさとうきびを丁寧に焼き上げ、上品でやわらかい甘さのパンに仕上げました。

小麦では味わえない、もっちりしっとり感やお米の優しい風味をぜひおたのしみください。



商品統括本部 商品部
ベーカリー担当 バイヤー
濱野 徹太郎

【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】

URL : <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MD、サービスを提供しており、現在首都圏に16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】

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新たに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/>