

## QUEEN'S ISETAN

2021年12月8日  
株式会社エムアイフーズスタイル

見た目にもゴロっと入ったふかひれが  
クリスマスや年末・年始の食卓をごちそうに！

クイーンズ伊勢丹の人気冷凍スープシリーズから、  
高級食材《ふかひれ》や《金華ハム》をたっぷり楽しむための贅沢な1品が登場

### 「贅沢ふかひれスープ」

12月15日(水)より数量限定で発売開始

三越伊勢丹のグループ会社で、首都圏を中心に18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、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタン ザ・フード)」から自社工場で製造したオリジナル冷凍スープシリーズの新フレーバー「贅沢ふかひれスープ」を12月15日(水)より新発売いたします。



クイーンズ伊勢丹では、2021年の3月より初の冷凍食品として、オリジナル冷凍スープを展開してまいりました。自社工場の独自の冷凍技術により、素材のおいしさを楽しめるスープシリーズとしてこれまで10種のフレーバーを発売し、お客様からもご好評をいただいております。

この度発売する新フレーバー「贅沢ふかひれスープ」は、商品名のとおり、“贅沢”をテーマにした具材をふんだんに使用しています。高級ハムとして知られる金華ハム・香味野菜・干し貝柱・鶏ガラを煮込んで旨味を抽出したスープに、メインの具材であるふかひれを加えました。ふかひれは、具材感や食感を感じていただけるように、見た目にも分かるほどたっぷりを使用しています。ふかひれが高価格で手を伸ばしにくい方や食べたことがない方にもおうちでふかひれの味わいを手軽に楽しんでいただきたいと考えております。また、スープは黄金色であっさりとしていますが、野菜の甘みや金華ハムの贅沢な脂の旨みが染み出したコクを感じることができます。あっさりながらも口に旨味がしっかりと残ります。味わい深いスープと、ふかひれを楽しむことができる本商品は、お家にいながらも一流レストランのように食卓を豪華に彩ります。

体があたたまる食事が恋しくなる冬に、温めて出すだけで食卓が一気に華やかになる一品です。日常の食卓はもちろん、クリスマスや年末年始など、少し特別なリッチな気分を味わいたいシーンにもおすすめです。

## ■商品概要

商品名: 贅沢ふかひれスープ

価格: 735 円(税込)

販売日: 12月15日(水)

容量: 180g

クイーンズ伊勢丹ネットショップからもご購入いただけます。

URL: <https://www.queenssetan.com/>



## <商品開発者からのコメント>

「贅沢ふかひれスープ」は、冷凍スープシリーズ第 11 弾となる商品です。今回は、ちょっと贅沢したい時の自分へのご褒美として、ご家庭でも本格的なふかひれスープを手軽に味わっていただきたいという想いから、若年層から、ご高齢のお客様へ幅広く愛される商品として開発いたしました。様々な具材とたっぷりのふかひれで、見た目も食感も楽しんでいただけたと思います。具材の中でもふかひれを 1 番多く使用しておりますので、贅沢感を楽しんでいただけたと思います。スープは、エムアイフードスタイルの総和工場でガラと、干し貝柱、長ネギ、生姜、金華ハムを煮込んでだしを取り、だしの旨味を感じられつつ、深みのある味わいを目指しました。ほかの冷凍スープ同様化学調味料不使用に仕上げています。



営業統括本部 商品部  
グロサリーバイヤー  
松原 一樹

## <クイーンズ伊勢丹の冷凍スープの特徴>

### ①家で楽しむ「いつもと違う」美味しさを

“ご家庭で簡単にはつukれないスープ”を種類豊富に揃えます。野菜をたくさん使ったスープは食材を選び、買い揃えるだけでも手間を要します。「6 種野菜のポルシチ」はビーツをふんだんに使用しており、本場ロシアのスープを表現した本格的なスープをレンジで簡単に召し上がっていただくことができます。

### ② “だし”にこだわり抜いたスープ

自主基準として、食塩の添加量に上限を設けるなど、素材を活かした食べ飽きないナチュラルな味わいを目指しています。「ほたてと根菜のスープカレー」では、ほたてをまるごと使い、しっかりした甘みのあるインカのめざめを使用するなど北海道のスープカレーをイメージした一方で、隠し味にあごだしを使い、旨みを整えています。インパクトのある強い味ではなく、「だし」にこだわったスープづくりが特徴です。

### ③食との新たな出会いを

ちょっと意外な組み合わせで新しい価値を創造します。ミネストローネでは、カポナータのような具材感に、さらに通常では使用しないもち麦を入れることで、食感にアクセントを加えました。

### ④国内の自社工場にて製造

安全・安心な素材を使って、私たち自身で作り品質を確認します。素材を活かして、余計なものを使わないことを重視しています。(化学調味料、保存料、合成着色料を使用しません)

### ⑤製造後に急速冷凍で保存

調理後の殺菌工程では、高温殺菌法を用いず、食材の食感を残して、素材のちからを最大限引き出したおいしさにこだわります。

### 【ISETAN MITSUKOSHI THE FOODについて】

お客様の日常食に本気で向合い、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、お客様の多様な“今”に応える品々をご紹介します。



### 【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18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の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:両宮 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/>