

QUEEN'S ISETAN

2022年3月28日
株式会社エムアイフーズスタイル

クイーンズ伊勢丹冷凍スープシリーズ発売 1周年 販売実績 20 万食突破！ 新フレーバーは貝の旨味とゴロゴロの具材感が楽しめる“食べるスープ” 「3 種の貝の彩りミルクチャウダー」 3月30日(水)より発売開始

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「3 種の貝の彩りミルクチャウダー」を3月30日(水)より新発売いたします。クイーンズ伊勢丹のオリジナル冷凍スープは2021年3月24日に発売を開始し、この度1周年を迎えます。



この度発売する新フレーバー「3 種の貝の彩りミルクチャウダー」は、あさり・つぶ貝・帆立の 3 種の貝を使用し、ミルクと貝の旨味がまろやかに広がるスープです。クイーンズ伊勢丹の冷凍スープシリーズは、限定商品を含めこれまで 11 種のフレーバーを展開してきましたが、レトルトスープカテゴリーで売上上位にランクインされるチャウダー類がなかったことから、冷凍のミルクチャウダーの開発に着手しました。

あさりと帆立から旨味をぎゅっと引き出しながら、つぶ貝の歯ごたえを活かして、家庭で作るチャウダーよりも具材感を大事に、食べごたえのある“食べるスープ”を目指しました。野菜やマッシュルームも使用し、栄養バランスのとれる満足度の高いスープに仕上がっています。朝・昼・晩幅広いシーンで食べやすく、老若男女問わずおいしくお召し上がりいただける商品になりました。

■商品概要

商品名:3種の貝の彩りミルクチャウダー
価格:497円(税込)
販売日:3月30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.queensetan.com/>

＜商品開発者からのコメント＞

「3種の貝の彩りミルクチャウダー」は、“食べるスープ”をコンセプトに、おいしさと食べた後の満足感を大切に作りました。満足感を高めるために、セロリや玉ねぎなどの香味野菜、マッシュルームに加え、食感の良いつづ貝を使用して具材感を楽しんでいただけるようこだわりました。チャウダースープをまとめあげるミルクは冷凍スープだからこそ風味や旨味を損なわず、感じていただくことができます。様々な具材から出るおいしい出汁も味わってもらうため、最適な塩味の調整には苦労しました。味がぼやけずにそれぞれの具材の旨味を引き出せる最適な量で配合しています。あたたかくやさしい味わいでありながら、しっかりと食べごたえのある1品なので、朝・昼・夜いつでも食べていただくことができると思います。



商品統括本部 商品部
日配・菓子グループ
和洋日配・冷凍
松原 一樹

■冷凍スープ発売1周年を記念した店頭プロモーションを展開

クイーンズ伊勢丹店舗では、3月31日(木)～4月6日(水)の期間で、冷凍スープよりどり3個1,200円(税抜)でお買い求めいただけるお得なセールを実施します。この機会に、一度クイーンズ伊勢丹のオリジナルスープを手にとっていただき、それぞれのフレーバーのおいしさを楽しんでいただきたいと思っております。

※一部店舗を除く

■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くれないスープ”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種野菜のボルシチ」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。「帆立と根菜のスープカレー」では、帆立をまるごと使い、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。カポナータとはナスやズッキーニ、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、セロリなどの夏野菜を白ワインビネガーと砂糖を加えて煮込み、甘酸っぱい味わいに仕上げたイタリア・シチリア島発祥の煮込み料理です。

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: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/>