

QUEEN'S ISETAN

2024年10月31日
株式会社エムアイフードスタイル

ボージョレ・ヌーヴォーとの美味しいマリアージュ
「窯焼き 全粒粉入り冷凍 Pizza シリーズ」から新フレーバー登場
「ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ」
～11月1日(金)より期間限定新発売～

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、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタン ザ・フード)」から冷凍ピザ「ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ」を11月1日(金)より期間限定で新発売いたします。



“出来立て、焼き立て！本場ナポリの味わいをおうちで手軽に楽しむ”をコンセプトに生まれた、「窯焼き 全粒粉入り冷凍Pizza シリーズ」から11月21日(木)のボージョレ・ヌーヴォー解禁に合わせて、「ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ」を発売いたします。

「ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ」は、エリンギ、ぶなしめじ、ひらたけ、マッシュルームを使用し、ベースのソースにもキノコペーストを加えました。ペーストには黒トリュフが入っており、香りも相まって、口いっぱいきのこの風味と食感が楽しめます。さらにピザ生地には全粒粉を配合し、生地は1枚1枚丁寧に手で成形。急速冷凍機によって、より優れた品質保持が可能となり、素材の味わいを生かしたピザに仕上がりました。釜でこんがり焼き上げることで小麦の香ばしさが引き立つ、食欲をかき立てる1枚です。

きのこの旨み、黒トリュフの芳醇で濃厚な香りはボージョレ・ヌーヴォーと相性抜群！
おうちで焼くだけで本格的な味わいをお楽しみいただけます。ちょっと贅沢なおうちディナーにおすすめの一品です。ぜひ、お試しください。

【お召し上がり方】

- ① ピザは袋のまま、自然解凍または冷蔵庫にて解凍してください。
※自然解凍の場合(室温 23℃～26℃)の場合:袋のまま 10～20 分間解凍
冷蔵庫の場合:袋のまま 4～5 時間解凍
- ② 解凍したピザを袋から出して、オーブントースターで焼き上げてください。チーズがとけたら完成です。
※調理時間の目安:オーブントースター900W で 3～5 分

■商品概要「ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ」

商品名:ピッツァ トリュフ香る 4 種のきのこ

価格:1,167 円(税込)

販売日:11 月 1 日(金)

容量:直径約 20 cm



【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客様の日常食に本気で向き合い、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。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

【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/>

※掲載情報は 2024 年 10 月 31 日現在のものです。