

2019年11月11日
株式会社エムアイフーズスタイル

クイーンズ伊勢丹自慢のベーカリーコーナー 「クイーンズベーカリー」から冬にぴったりな季節限定商品が新登場

大人気の自社製造シチューの美味しさをそのまま！シチューポットパイ2種
ボジョレーヌーヴォー解禁直前！ワインにぴったりなベーカリー3種
～11月14日(木)より発売開始～

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:遠藤 久)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」から「濃厚チキンクリームシチューポットパイ」、「本格ビーフシチューポットパイ」を11月14日(木)より冬季限定で発売いたします。さらに、11月14日(木)から30日(土)まで開催する「ボジョレーフェア」にて、「3種のきのこモッツアレラのアフォカッチャ」、「フィグ&ノア」、「フロマージュ・オ・カマンベール」のベーカリー3種を同時発売いたします。



従来より販売していた、手軽に本格的なシチューが楽しめる「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシセタンザフード)」の「国産野菜のチキンクリームシチュー」と「ビーフシチュー」がお客様から大変ご好評をいただいております。寒い冬にぴったりな商品を「クイーンズベーカリー」と協力して開発いたしました。

「濃厚チキンクリームシチューポットパイ」は、国産の鶏肉、玉ねぎ、人参、じゃがいもにこだわった、口当たりのまろやかなクリームシチューを薄いパイ皮で包みました。具材がごろっと入っているので、食べごたえもある商品です。

「本格ビーフシチューポットパイ」は、人気の赤ワインとフォン・ド・ヴォーを使った、コク豊かなビーフシチューを使用しました。パイと一緒にスプーンで召し上がっていただき、本格的な味わいをお楽しみいただけます。

また、11月21日(木)の「ボジョレーヌーヴォー」解禁に先立ち、「クイーンズベーカリー」では「ボジョレーフェア」を11月14日(木)から30日(土)まで実施いたします。これまでも展開していたワインに合う人気ベーカリーの「3種のきのこモッツアレラのアフォカッチャ」に加え、今年は「フィグ&ノア」、「フロマージュ・オ・カマンベール」を新発売いたします。

「3種のきのこモッツアレラのアフォカッチャ」は、青果で販売しているエリンギ・しめじ・まいたけを使用し、きのこ類によく合うモッツアレラチーズをトッピングしました。もっちりとした食べごたえのあるアフォカッチャは、昨年も大人気だった商品です。

「フィグ&ノア」は、自社工場で作っているクルミバンドミー生地、柔らかく程よい甘さのいちじくと香ばしいクルミをふんだんに入れた、ワインにぴったりのパンです。

「フロマージュ・オ・カマンベール」は、ベーカリーの人気商品「チーズ&チーズ」の生地の中にとろりとクリーミーなカマンベールチーズを入れて焼き上げた、チーズ好きにはたまらない商品です。

是非、クイーンズ伊勢丹の季節限定のベーカリーをお楽しみください。

■「濃厚チキンクリームシチューポットパイ」商品概要

商品名:濃厚チキンクリームシチューポットパイ

本体価格:330円(税抜)

発売日:2019年11月14日(木)



■「本格ビーフシチューポットパイ」商品概要

商品名:本格ビーフシチューポットパイ

本体価格:370円(税抜)

発売日:2019年11月14日(木)

【手軽に本格シチューが楽しめる！レトルト商品も好評発売中！】

シチューポットパイにそれぞれ使用している、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD」のレトルト商品です。湯煎または電子レンジで温めるだけで、簡単に本格的なシチューが味わえます。

商品名:国産野菜のチキンクリームシチュー

本体価格:450円

容量:200g



商品名:ビーフシチュー

本体価格:600円

容量:200g

■「3種のきのこモッツアレラフォカッチャ」商品概要

商品名:3種のきのこモッツアレラフォカッチャ

本体価格:200円(税抜)

発売日:2019年11月14日(木)~30日(土)



■「フィグ&ノア」商品概要

商品名:フィグ&ノア

本体価格:180円(税抜)

発売日:2019年11月14日(木)~30日(土)



■「フロマージュ・オ・カマンベール」商品概要

商品名:フロマージュ・オ・カマンベール

本体価格:240円(税抜)

発売日:2019年11月14日(木)~30日(土)

※販売店舗:クイーンズ伊勢丹笹塚店、仙川店、小石川店、北浦和店、石神井公園店、杉並桃井店、本八幡店

<商品開発担当者からのコメント>

「シチューポットパイ」は今までに手掛けたことのない初めての試みだったので、まずはベンチマークとなる商品を調べ、味見をするところから始めました。使用しているシチュー2種はどちらも自社工場で丁寧に作られており、味は当然ながら美味しいのですが、パイの表面の焼き色だけでなく内側の部分まで火を通すことが難しく、温度や時間設定に苦労しました。約1ヶ月間何度も試作を繰り返し、開発に成功しました。寒い日に温まりたい時などの日常生活だけでなく、クリスマスシーズンのホームパーティーにもおすすめです。

「フロマージュ・オ・カマンベール」は、すでに店頭で人気の高い「チーズ&チーズ」という商品をさらにワインに合うようにと、カマンベールクリームチーズだけでなくさらにカマンベールチーズをトッピングして、インパクトの強い商品に改良しました。消費税増税の影響もあり、今年の「ボジョレーヌーヴォー」は家で楽しみたいという方もいらっしゃると思うので、是非「ボジョレーフェア」限定のパンをお楽しみいただきたいです。



営業統括本部 商品部
ベーカリーバイヤー
岡本 龍幸

【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

【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。

【エムアイフードスタイルについて】

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:遠藤 久

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/>