

2018年9月28日
株式会社エムアイフーズスタイル

昨年約 24,000 パック売れた人気商品が、更に手軽に、保存しやすくリニューアル！
温めてもそのままでもおいしい“レトルトおでん”が誕生
だしと国産素材にこだわった QUEEN'S ISETAN「おでん」
10月1日(月)よりリニューアル発売！

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17店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹/クイーンズ伊勢丹グランデ/クイーンズアイ)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、10月1日(月)より、冷たいままでもおいしい、だしと国産素材にこだわったレトルトパウチの「おでん」をリニューアル発売いたします。



今回登場する「おでん」は、店舗経験が長く多くのお客さまと向き合ってきた女性バイヤーが、「安心安全でおいしいものが食べたい」、「国産素材にこだわりたい」というお客さまのニーズや、家庭と仕事を両立している自らの観点を踏まえ、「おいしくて便利なおでん」というコンセプトのもとに味・分量・保存方法のリニューアルを行いました。

「食卓に出てきたときに家族みんなが喜ぶ馴染みのある味わい」にしたいとの想いから、つゆはかつおだしをベースに、宗田節、焼きあご、昆布を加え、深みがありながらも幅広い層のお客さまにお楽しみいただける、口馴染みのよいやさしい甘みを感じる味わいに仕上げました。バラエティ豊かな7種の具材は、国産素材にこだわりました。おでんの具材で人気の大根に、隠し包丁をいれ中心までしっかりと味が染みこむようにしたり、練り物はきめ細やかなすり身をつくるのに適した「石臼すり」で仕上げたり等、お客さまに代わって素材の選定や調理方法にこだわり、手間をかけて作りあげています。

近年、ライフスタイルの多様化により、共働き世帯や単身世帯が増加し、手軽に家で食べられる中食の需要が拡大しています。このような背景を受け、手軽に、常温でもおいしく召し上がっていただくことのできるおでんを目指しました。従来品はチルド商品でしたが、この度リニューアル発売される「おでん」は常温保存可能なレトルトパウチなため、ご家庭でも保存がしやすく、冷たいままでもおいしく召し上がっていただけます。火を使わずに食べることができるため、「忙しくてなかなか調理ができないけれど、素材にこだわったおいしいものが食べたい」というニーズを持つお客さまにもぴったりです。一人で食べきるのにちょうどいい分量のため、单身の方にもおすすめです。

エムアイフーズスタイルは、お客さまに安心・安全で、食を楽しんでいただけるような商品を提供するとともに

に、多様化するライフスタイルに合わせた様々な食生活を提案してまいります。

【3つのリニューアルポイントと開発の裏側】

■味わい

今回のおでんは、『食卓の一品としてはもちろん、夜食としてもおいしく食べられるおでん』を目指して、つゆをリニューアルしました。食べるシーンを想定しながら、20～60代の男女スタッフに試食アンケートを実施し、その結果、口当たりや食べ終わったときの満足感がより味わえる『だしと醤油の旨みを感じるやや甘みのあるつゆ』に決定しました。従来品のだし汁はかつおと昆布のみでしたが、より味に深みを出すために、今回は焼きあごと宗田節だしを追加しました。また、醤油に関しても従来品は薄口醤油を使用していたため、やや塩味を感じる味わいでしたが、濃口醤油に変更したことで、醤油のコクと旨みがアップしました。すっきりとしたシンプルな味わいから、より深みと旨みを楽しめる味わいに生まれ変わっています。

■分量

一袋 200 キロカロリー以下という低カロリーな点に着目し、食卓の一品としてはもちろん、1食分の夜食として食べるシーンも想定しました。バイヤーや女性スタッフが実際に試食を行い、ちょうどいいと感じる分量にして、シニアのお客さまや女性が1人でも食べられるサイズに変更しています。従来品には8種類入っていた具材を7種類に減らしたことで、小どんぶりにちょうどよく収まり、忙しくても手軽に食べられるアイテムとしての要素を強化しました。

■保存方法

ご家庭での保存の利便性を上げることを考え、加熱殺菌処理をすることで常温保存可能な仕様に変更しています。冷蔵での保存が不要になり、より手軽にお楽しみいただけるようになりました。

【こだわりのだしと具材】

■奥深い味わいのブレンドだし

かつおだしに宗田節、焼きあごと、昆布を加え、深みがあるつゆに仕上げました。練りや昆布から旨みがつゆに溶けだし、飲み干したくなる味わいです。

■製法にこだわった「野菜さつま揚げ」、「焼きちくわ」、「揚げボール」

温度変化が少なく、ざらざらとした表面によってきめ細やかなすり身をつくるのに適している石臼すりで仕上げました。フワリと適度に空気を抱き込むことで、滑らかでありながらも、歯ごたえのある食感です。野菜さつま揚げのニンジン・玉ねぎ・ごぼうは、すべて国産のものを使用しています。焼きちくわのすり身にはサメを配合し、味わい深くしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

■だしが染み込んだ厚切りの「大根」

国産大根に隠し包丁をいれたことで、大根の苦みを感じさせないほどに中心までしっかりと味が染みこんでいます。やわらかくも、大根のしゃくしゃくとした食感を楽しむことができます。

■しっとりなめらかな「玉子」

国産の鶏卵を使用しています。ぷりっとした白身となめらかな黄味は、しっとりとした食感で食べやすく仕上がっています。

■食感が楽しめる「こんにやく」

国産のこんにやく粉を使用し、つややかで弾力のある歯ごたえをお楽しみいただけます。

■旨みを感じる「昆布」

北海道産長こんぶを使用。味が染みた、柔らかく優しい食感です。

【「おでん」商品概要】

商品名 : おでん
容量 : 430g(固形量 230g/種物 7 種)
価格 : 580 円(税抜)
販売開始 : 2018 年 10 月 1 日



【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

商品に関するお問い合わせ先:
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、高品質な食品専門の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そろえています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた MD、サービスを提案しており、店舗は現在首都圏に 17 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、更に地域でお客様に愛して頂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: <http://www.im-food.co.jp/>