

2021年8月3日
株式会社エムアイフーズスタイル

ご好評いただき、売り切れ続出！8月に再度開催決定！
大人気の加賀屋監修第二弾や
空港オリジナルのカツサンドなど新登場！
空港でしか味わえない「空弁」
8月13日(金)・8月14日(土)限定販売

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、8月13日(金)・8月14日(土)の2日間限定で、「空弁」を販売いたします。



5月にJALUXグループ監修のさまざまな「空弁」を期間限定で販売し、ご好評をいただき、売り切れが続出いたしました。ぜひ、もう一度おうちで楽しんでいただきたく、8月13日(金)・8月14日(土)の2日間で新商品を加えて10種類の空弁を販売いたします。

今回、新商品を3つ販売いたします。

「ひろしま駅弁当監修あなごめし」は広島県の老舗駅弁メーカー”ひろしま駅弁当株式会社”が監修した空弁です。出汁で炊いた和風な味付けの出汁飯に、じっくり煮込んだ柔らかい煮穴子をたっぷりと乗せており、開けた瞬間出汁の香りが食欲をそそります。特製のたれをかけてお召し上がりください。

「浅草 ヨシカミロースカツサンド(空港オリジナル)」は浅草の老舗洋食屋”浅草ヨシカミ”で人気の「ヨシカミロースカツサンド」を空港限定のオリジナルバージョンにしたカツサンドです。からしを使わず、トーストをしていないパンなのでお子様も食べやすく、濃いめのソースがふわふわのパンに染み込み、一体感を味わえる1品です。

「加賀屋監修のどぐろちらし寿司」は特に前回大好評だった「能登半島 加賀屋監修弁当」の第二弾として販売いたします。のどぐろのちらし寿司は加賀屋らしさを味・見た目と前面に打ち出した1品です。お弁当の中央には北陸を連想させるのどぐろをトッピングいたしました。加賀屋オリジナルの魚汁に漬け込み、ふんわりと焼き上げたこだわりののどぐろです。酢飯には椎茸、かんぴょう、白胡麻を混ぜ込み、海老、数の子、こはだ、穴子、蓮根を彩り良く乗せ、様々な食感を楽しめ、上品な味わいのちらし寿司です。

各地の美味しさを味わうことができ、空の旅を彩る「空弁」。飛行機の中で食べることを想定したコンパクトなサイズ感や、場所を選ばず気軽に食べられる点も特徴です。自分好みの「美味しい」が見つかる限定の空弁販売、ぜひこの機会にお楽しみください。

※JALグループの商社である株式会社 JALUX は、全国の空港店舗で空弁やお土産菓子を扱うほか、機内食も手掛けるなど、安全・安心を徹底しながらお客さまの旅を豊かにする食品をご提供しています。<https://www.jalux.com/>

※数に限りがございます。

※亀戸店、大宮店は対象外です。

【バイヤーおすすめ商品概要】

今回の空弁ラインアップを一部ご紹介いたします。

各種数に限りがございます。

■「ひろしま駅弁当監修あなごめし」

商品名：ひろしま駅弁当監修あなごめし

価格：1,280 円(税込)

広島県の老舗駅弁メーカー”ひろしま駅弁当株式会社”が監修した「あなごめし」が空弁として新登場！

出汁で炊いた和風な味付けの出汁飯と、じっくり煮込んだ煮穴子に特製のタレをかけてお召し上がり下さい。

地方の老舗駅弁メーカーとのコラボ商品をお楽しみ下さい。



■「浅草 ヨシカミローズカツサンド(空港オリジナル)」

商品名：浅草 ヨシカミローズカツサンド(空港オリジナル)

価格：700 円(税込)

浅草の老舗洋食屋「浅草ヨシカミ」で人気の「ヨシカミローズカツサンド」が空港オリジナルバージョンになって新登場！からしを使わず、トーストしないパンでお子様でも食べやすい仕様に仕上げました。



■「加賀屋監修 のどぐろちらし寿司」

商品名：加賀屋監修 のどぐろちらし寿司

価格：1,390 円(税込)

プロが選ぶ日本のホテル旅館百選に長年にわたり総合 1 位を獲得する日本を代表する能登半島和倉温泉「加賀屋」加賀屋宇小総料理長にご協力頂き、加賀らしさを表現したちらし寿司。酢飯に椎茸・干瓢・白胡麻を混ぜ込み、中央に北陸を連想させる『のどぐろ』をトッピング。のどぐろは加賀屋オリジナルの魚汁(魚介類に食塩を加えて漬けこみ、1 年以上かけて発酵ならびに熟成させた浸出液)で漬け込みふんわりと焼き上げました。又、海老・数の子・こはだ・穴子・蓮根をバランス良くちらし、加賀らしく金箔をあしらった華やかに仕上げました。能登半島和倉温泉 加賀屋のこだわりのちらし寿司を是非お召し上がり下さい。



■「人形町 今半すき焼き重」

商品名：人形町 今半すき焼き重

価格：1,674 円(税込)

明治 28 年創業人形町今半が厳選する黒毛和牛のすき焼き重。こだわりのたれがしっかりと染み込んだお肉に麩、白滝、椎茸が入っています。上質な味わいを楽しめます。



【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客さまの日常食に本気で向き、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、お客さまの多様な“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: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/>