

2022年7月19日  
株式会社エムアイフードスタイル

韓国で話題のスイーツパン×旬のフルーツの組み合わせ！  
暑い夏に食べたくなる、ひんやり冷たい新感覚のベーカリー！  
冷やしておいしい「桃のチーズケーキ風クアベギ」  
7月25日(月)～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、「桃のチーズケーキ風クアベギ」を7月25日(月)から発売いたします。



4月に新発売しテレビにも取り上げられ、2ヶ月半で約2,200個売り上げた、韓国で話題の大人気商品「クアベギ」から夏にぴったりひんやり冷たく、旬のフルーツを使用した新フレーバーが登場いたします。

「桃のチーズケーキ風クアベギ」はホイップクリームにチーズクリームを加えることで、ほんのり酸味をきかせ、シラップ漬けの桃を乗せたクアベギです。

クイーンズ伊勢丹オリジナルのクアベギは、暑い夏でも食べたくなるスイーツパンを目指し、試行錯誤し、パンを”冷やす”という手法にたどり着きました。揚げドーナツのサクサクふわふわ食感は保ちつつ、冷やすことで口当たりを軽くし、夏でもペロッと食べられるスイーツパンに仕上げました。トッピングには今が旬の桃を乗せることで、話題スイーツに季節感を演出しました。ドーナツ生地の上には、お店で丁寧に泡立てて作ったホイップクリームにチーズクリームを混ぜて酸味とコクをプラス、冷やしているのでホイップの味が締まり、常温で食べた時よりもさっぱりとした印象に変わります。シラップ漬けの桃はチーズクリームの入った特製ホイップとの相性抜群。桃の優しい甘さとジューシーさ、芳醇な香りが口に広がります。暑い夏のおやつにぴったりです。

是非、今しか食べることができない季節限定の冷やしておいしい新感覚ベーカリー「桃のチーズケーキ風クアベギ」をお試しください。

〈開発担当者からのコメント:商品統括本部 商品部デリカグループ 香田 舞〉

4月より販売を開始したクアベギを夏にも楽しんでいただきたく、今回『桃のチーズケーキ風クアベギ』を考えました。

お店で泡立てたホイップクリームにチーズクリームを混ぜた特製のクリームをドーナツにたっぷり絞り、桃のソースと桃のダイスをふんだんにのせ、乾燥ラズベリーを飾りました。

見た目も可愛らしく、さわやかな夏にぴったりでスイーツ感覚でお召し上がりいただけるこだわり商品です。ぜひ一度ご賞味ください



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

■「桃のチーズケーキ風クアベギ」商品概要

商品名:桃のチーズケーキ風クアベギ

価格:268円(税込)



【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】

URL :<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の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

URL :<https://www.im-food.co.jp/>