

松屋銀座ハイクオリティ冷凍食品売場「ギンザフローズングルメ」

## 浅草名店をはじめ 20 品の新商品登場

7月5日(水)発売 松屋銀座地下2階生鮮・グロッサリー

～卸売事業も開始 7月中旬より明治屋ストアーにて販売～

松屋銀座に昨年8月31日にオープンした、自社運営の冷凍食品売場「ギンザフローズングルメ」。銀座の名店の看板料理を始めとしたハイクオリティな冷凍食品の数々が人気を呼び、多くのお客様にご購入いただいています。そしてこの度、**新商品 20 種類を発売**いたします。都内の有名店の看板料理から地方の名店グルメまで、担当者がほれ込んだ 14 店の味をそのほとんどが百貨店初登場でご用意した中、注目は「**浅草グルメ**」シリーズ。浅草発祥の桜なべや、創業 220 年を超える老舗の鰻、話題の裏浅草の人気店の味が冷凍食品で楽しめます。

また、7月中旬より**卸売事業も開始**。松屋銀座が名店たちと作り上げたこだわりの冷凍食品を**創業 138 年の老舗高品質スーパー「明治屋ストアー」の一部店舗にて販売**いたします。

### 「ギンザフローズングルメ」7月5日(水)発売の新商品

- ブランド数：14ブランド（うち松屋銀座初登場：13ブランド）
- 松屋銀座初登場ブランド：桜なべ中江/駒形前川/スパイス スペース ウガヤ/京懐石 美濃吉本店 竹茂楼/あひ鴨一品鳥安/ぎんざ磯むら/欧風カレー オーベル ジーナ/アンビグラム 広尾/スパゲティー専科 はらっぱ/レストラン アラスカ/幕張本郷 チャイナハウス 桂花楼/ハッピーネスデーリィ/三浦半島 島商
- 商品数：約20品

### 新商品情報① 新旧交わる浅草の食文化を冷凍食品で発信！「浅草グルメ」シリーズ

銀座と浅草に店舗を構える松屋が昨年から発売する銀座の名店シリーズ「銀ぶらグルメ」に加え、浅草の食文化も冷凍食品として全国へ発信いたします。第一弾は江戸の粋を守り続ける老舗2店と、新店が続々オープンする注目エリア裏浅草の1店。浅草に90余年店舗を構える松屋が選抜いた、今伝えたい浅草の味です。

#### 〈桜なべ中江〉

明治38(1905)年創業。遊郭のある歓楽街として栄えた吉原の名物として誕生した桜なべの専門店。

**桜なべ(1人前) 4,320円** **百貨店初登場** **EC**

吉原発祥の名物料理。契約牧場で育てられた桜なべ専用の馬肉は、臭みがなくやわらかで、さっぱりとした口当たり。創業以来、変わらぬ味を守り続ける味噌だれと割下つきで、伝統の味をご家庭でお楽しみいただけます。専用の鉄鍋も販売(6,600円)。



### 〈駒形前川〉

浅草で220年以上の歴史を誇る鰻専門店。

**うなぎ蒲焼(1人前) 5,200円**

**松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

国産の特選鰻を江戸時代より受け継がれる秘伝のタレで丁寧に焼き上げた逸品です。



### 〈スパイス スペース ウガヤ〉

浅草のグルメスポット裏浅草に本店を構えるカレー専門店。

**キーマカレー(2人前) 2,700円**

**松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

「和豚もちぶた」と黒毛和牛の合い挽き肉を使用し、卵と香味野菜で仕上げたクリーミーな味わいのキーマカレー。



## 新商品情報② 京都の高級料亭の味わいも冷凍食品に

### 〈京懐石 美濃吉本店 竹茂楼〉

享保元(1716)年創業、京都を代表する老舗高級料亭。「言葉の前に心ありき」をモットーに、川魚料理の伝統を守りながら、洗練された京料理を提供しています。今回初めて手掛けた冷凍食品は、ルーツである鰻とすっぽん、京料理には欠かせない鱧を使い、お店の味を丁寧に再現しました。



**鱧鍋 すっぽん出汁仕立て(2人前) 10,800円** **松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

すっぽんを日本酒で3~4時間じっくりと煮込み、独自の調理法で仕上げた〈美濃吉〉名物すっぽん出汁。京都の代表的な食材「鱧」をお鍋でお楽しみください。

**しんじょう椀 すっぽん出汁仕立て(2人前) 7,020円** **松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

魚のすり身とすっぽんの身を蒸し上げた「すっぽん真丈」。洗練された京の椀物をご家庭で手軽にお召し上がりいただけます。

**鱧寿司(2人前) 6,480円** **松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

熟練の技で骨切りをした鱧をふっくらと白焼きに。〈美濃吉〉伝承のタレで3回に分けて丹念に焼き、南魚沼産の米で炊き上げた鮭飯と合わせました。

**鰻茶漬(2人前) 6,480円** **松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

〈美濃吉〉名物の鰻を白焼きにし、秘伝の調理技術で約3時間炊き上げた鰻茶漬。鰻に絡めた甘辛いタレと白御飯、お茶漬けとしての相性は抜群です。

## 新商品情報③ 都内名店の看板料理も続々登場

### 〈あひ鴨一品鳥安〉

明治5(1872)年創業。東日本橋の老舗合鴨料理専門店。コロナ禍で冷凍食品のニーズを感じ、冷凍加工専門工場を浅草に新設。「浅草グルメ」シリーズの〈スパイス スペース ウガヤ〉他、数店が鳥安の冷凍工場を借りて製造開発中です。



**あひ鴨葛館がけ 七味仕立て(1人前) 2,916円** **百貨店初登場** **EC**

丁寧に仕込んだ鴨出汁から作った葛館と、柔らかな鴨肉の旨味を七味で引き立てました。

### 〈ぎんざ磯むら〉

昭和58(1983)年創業の老舗串揚げ専門店。四季折々のこだわりの素材を用いた串揚げは、パン粉やねりや(衣)を独自のバランスで配合し、ふわっとした食感と油切れの良さを実現し、香ばしく仕上げました。

**ぎんざ磯むら 厳選串揚げ(9本) 2,970円** **百貨店初登場** **EC**

牛肉・軟骨つくね・カマンベールチーズ・シルクスweet(さつまいも)・お餅と明太子・タコ・天使の海老・海老の湯葉巻き・とうもろこし



### 〈欧風カレー オーベル ジーンズ〉

スパイスと素材の旨味が詰まった欧風カレーの宅配専門店。こだわりぬいた素材を使用し、毎日継ぎ足しを繰り返して手間ひまをかけて仕込む本格カレーは、独特のコクと味わいを楽しめます。

**欧風ビーフカレー(ライス付き) (1人前) 2,052円** **EC**

3日間じっくり煮込んだ玉ねぎの甘味、やさしく包み込む上質なバターと生クリームとのハーモニー。じわじわと込み上げるスパイスと素材の旨味。手間暇かけた自慢の欧風カレーをおうちで手軽にどうぞ。



### 〈アンビグラム 広尾〉

広尾の人気イタリアンレストラン。有名店が軒を連ねる界隈でも食通の間で評判の高い実力店です。

**イタリア料理店が本気で作った牛すじカレーうどん(1人前) 2,300円**

**松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

和食にもこだわりを持つイタリアンシェフが手掛けた「牛すじカレーうどん」。牛すじのみを長時間丁寧に煮込み、スパイスをブレンド。濃厚なカレーソースに牛すじのとろける食感がクセになります。



### 〈銀座 みかわや〉

戦後間もない銀座四丁目の現在地に“フランス料理みかわや”として創業以来七十余年、往時の伝統を受け継ぎ今も変わらず古き良き洋食の味を伝えていきます。昨年の売場オープンからの人気ブランドに新作が登場。

**国産和牛 タンシチュー(1人前) 11,880円** **松屋先行販売** **百貨店初登場** **EC**

〈銀座 みかわや〉の人気メニューをセットに。希少な国産黒毛和牛のタンの柔らかい部分のみを使用し、自家製デミグラスソースでじっくり煮込んだ自慢のタンシチューです。



## 新商品情報④ 地方の逸品も冷凍食品で楽しめる！

### 〈スパゲティー専科 はらっぱ〉

「パスタの街」として知られる群馬県高崎の行列ができるスパゲティー専門店。

**赤唐辛子とにんにくのトマトソーススパゲティ(1人前) 1,296円**

松屋先行販売 百貨店初登場 EC

青森県産ニンニクを使った自家製トマトソーススープに、もっちりとした麺とチーズが絡み合い、ピリリとした赤唐辛子がアクセントを添えます。



### 〈レストラン アラスカ〉

昭和3(1928)年に大阪市北浜で創業以来、多くの著名人から愛され続ける洋食店。

**国産黒毛和牛フィレ肉のビーフストロガノフ&バターライス(1人前) 5,400円**

松屋先行販売 百貨店初登場 EC

国産黒毛和牛と特製デミグラスソースの絶妙なバランスが食欲をそそります。



### 〈幕張本郷 チャイナハウス 桂花楼〉

昭和61(1986)年創業、知る人ぞ知る千葉県の中華料理店。

**桂花餃子(10個入り) 1,923円 百貨店初登場 EC**

1個約45gのボリュームな餃子は、豚肉、キャベツ、にら、ニンニクをふんだんに使用。野菜たっぷりのジューシーな味わいです。焼き餃子と水餃子、どちらでもお楽しみいただけます。



### 〈ハッピーネスデーリィ〉

北海道十勝池田町の清美が丘にある、牧場手作りジェラート店。平成2(1990)年のオープンから自家牧場しぼりたての生乳にこだわっています。

**生ソフトクリーム(カップアイス/120mL/1個) 432円 EC**

自家牧場のしぼりたて生乳を使用した、ミルクたっぷりのソフトクリーム。生乳の多さと生クリームのなめらかさが美味しさの秘訣です。



### 〈三浦半島 島商〉

三浦半島、相模湾の海の幸をふんだんに使ったこだわりの味。

**しらす・梅茶漬(1) /鯛茶漬(2) 各 1,080円**

**漁師茶漬(3) 1,150円**

松屋先行販売 百貨店初登場 EC

三浦半島のしらすと和歌山の大粒梅(1)、佐島漁港の朝どれの鯛(2)、

三浦半島三崎港のまぐろに佐島の鯛とタコ(3)などこだわり食材を使ったお茶漬です。



(1)

(2)

(3)

## 食品の卸売業を初めて実施 明治屋ストアーなどで「銀ぶらグルメ」など銀座発冷凍食品の卸販売を開始

### ■「銀ぶらグルメ」をはじめとしたハイスペック冷凍食品を松屋銀座以外でも販売

松屋銀座は、「ギンザフローズングルメ」で販売している、松屋が商品開発に関わった冷凍食品を創業 138 年の老舗高品質スーパー「明治屋ストアー」の基幹店舗である広尾ストアー、玉川ストアー等にて販売。その他、高級スーパーや地方百貨店等初年度 4 店舗、3 年で 10 店舗の展開を目指し販路を開拓していきます。

- ・ 開始時期 7 月 19 日(水) 明治屋広尾ストアー (写真)  
7 月 21 日(金) 玉川ストアー
- ・ 販売ブランド 銀ぶらグルメシリーズ〈日東コーナー1948〉、同〈銀座 みかわや〉、〈銀座アスター〉、〈WDI on the dish〉、〈シンガポール シーフード リパブリック〉など約 20 品



\* 店舗により取り扱い商品は異なります。



### ■「銀ぶらグルメ」

「ギンザフローズングルメ」オープン時にデビューした、銀座の名店 4 店〈銀座 みかわや〉〈銀座 吉澤〉〈銀座日東コーナー1948〉〈銀座ピエス・モンテ〉による冷凍食品ブランド。

### ■松屋の各ブランドの冷凍食品開発への関わり パッケージデザインや商品試験をグループ会社と連携しサポート

「ギンザフローズングルメ」での販売をきっかけに冷凍食品を開発してくださる取引先に対して、松屋のグループ会社である(株)シービーケーと連携して各ブランドの商品パッケージをデザイン。(株)エムジー商品試験センターは衛生表示のコンサルティングや各種検査を行うなど、グループ各社が連携して安心安全でおいしい冷凍食品をお届けするサポートをしています。そしてこの度、「ギンザフローズングルメ」ブランドとして卸売事業を開始します。

#### GINZA FROZEN GOURMET ギンザフローズングルメ

- 取り扱い数：約 55 ブランド 350 種類  
(和洋中惣菜、パン・ピザ類、麺・米飯、菓子アイス、ミールキット、素材など)
- 価格： 354 円 (Pan&「パン各種」)  
～11,880 円 (プレジュ「奥出雲和牛のプレミアムローストビーフモモ 300 g」、銀座みかわや「国産和牛タンシチュー」)
- 売場面積：約 10 坪
- オンライン：<https://store.matsuya.com/>

