

2021年5月10日  
株式会社エムアイフースタイル

暑い夏に辛さ・甘味・酸味が食欲そそる！  
エスニック好きにおすすめ！おうちでアジア気分を楽しめる  
**「辛みがクセになる！ヤムウンセン」**  
5月14日(金)～期間限定新発売

三越伊勢丹のグループ会社で、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)を運営する株式会社エムアイフースタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、「辛みがクセになる！ヤムウンセン」を2021年5月14日(金)から期間限定新発売いたします。



クイーンズ伊勢丹のお惣菜から食欲のない暑い夏におすすめのエスニック料理から「辛みがクセになる！ヤムウンセン」を期間限定で新発売いたします。

「辛みがクセになる！ヤムウンセン」はタイの屋台をイメージした本格的な味わいを目指しつつ、日本人が食べやすいようにアレンジいたしました。海老に春雨、レッドピーマンや紫玉ねぎ、きゅうりの野菜に辛くて甘酸っぱいたれが絡んだ食欲そそる味に仕上げました。春雨のプルプルとした弾力ある食感に、香味野菜のパクチーの香りに海老と豚肉の旨みが楽しめます。赤唐辛子の辛さがピリッとシャープに感じられ、癖になる味わいです。

開けた瞬間にパクチーの香りが豊かに広がり、食卓が一気にアジアの雰囲気が漂います。海老と豚肉の旨みにパクチーの豊かな香り、辛さ・甘味・酸味のバランスが絶妙であっさりしながらもコクのある1品です。

エスニック料理が好きな方にはぜひ食べていただきたいです。パクチー好きな方はぜひ追いパクチーをしてお召し上がりください。

これからの暑い季節に、おうちでぜひアジア気分をお楽しみください。

### <バイヤーからのコメント>

念願のエスニック関連商品を遂に自社工場商品より発売することになりました。「辛みがクセになる！ヤムウンセン」は彩り・具材感・辛みにこだわった商品となります。紫たまねぎの食感や海老の旨味の中に辛みが効いて、また食べたくなる味に仕上げました。

是非エスニック料理が好きな方に食べて頂きたい商品です。



商品統括本部 商品部 惣菜・ベーカリーグループ 冷惣菜担当 安室 有莉

### ■「辛みがクセになる！ヤムウンセン」商品概要

商品名:辛みがクセになる！ヤムウンセン

価格:378円(税込)

販売日:5月14日(金)~期間限定

容量:1パック



### 【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、長年三越伊勢丹グループが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: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/>

### 【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な商品を提供する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。多様なお客様に対して、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17店舗を展開しています。

### 【ISETAN MITSUKOSHI THE FOODについて】

お客様の日常食に本気で向合い、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、お客様の多様な“今”に応える品々をご紹介します。

ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE  
FOOD