

2018年11月13日  
株式会社エムアイフードスタイル

まるでステーキ！？職人技も旨みも込めた黒毛和牛ハンバーグをはじめとした  
**QUEEN'S ISETAN ハンバーグステーキシリーズ**

**11月15日(木)より新発売**

～糖質カットハンバーグやお弁当におすすめのミニサイズも登場～

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ドスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は温めるだけで簡単にジューシーな味わいが楽しめるハンバーグステーキシリーズ 4種類にお弁当にもぴったりな肉だんご、チャーシュースライスを加えた全6種類を11月15日(木)に新発売いたします。



黒毛和牛の旨み感じるハンバーグステーキ

今回新発売のハンバーグステーキシリーズは、職人がその日その日の肉の状態に合わせ最適な練り方・焼き方を見極めて作った、粗挽き食感とジューシーさが自慢のチルドタイプのハンバーグです。合成保存料・着色料・増粘剤を使用していない為、安心してお召し上がりいただけます。

中でも「黒毛和牛の旨み感じるハンバーグステーキ」は、クイーンズ伊勢丹で取り扱い実績のある国産黒毛和牛(未経産・雌牛限定)を使用し、約2年の開発を期間を経てついに完成した渾身のハンバーグです。2014年に発売して以降、他にはない贅沢な黒毛和牛の旨みと、肉々しい粗挽き食感、ジューシーさから一躍人気商品となりました。今回、リッチ感のある新パッケージにリニューアルして再登場します。

またその他にも、様々なシーンやライフスタイルに合わせてお召しあがりいただけるように、コストパフォーマンス抜群の「粗挽き食感が楽しめるハンバーグステーキ」や、健康が気になる方にもおすすめの「小麦と卵を使わずに作った糖質カットハンバーグ」、お弁当はもとより、お子さまやご年配のお客さまにも食べ切れるサイズの便利な「粗挽き食感が楽しめるミニハンバーグ」に加えて、「黒酢あんがとろーり絡んだやわらか肉だんご」、素朴な味わいでアレンジもしやすい「特製タレで煮込んだチャーシュースライス」の全6種類のラインナップで新登場します。

電子レンジや湯煎で温めるだけで簡単にごちそう感あふれる食事が完成するハンバーグステーキシリーズを、ぜひお楽しみください。

■開発期間は2年！開発担当が自信をもっておすすめする「黒毛和牛の旨み感じるハンバーグステーキ」

とは

2014年、社内でオリジナルハンバーグを作ろうという企画が持ち上がった際、「どうせ出すならクイーンズ伊勢丹らしく尖がったハンバーグを出そう」という結論に至りました。そこで松阪牛のほかA5ランクの黒毛和牛を取り扱い多くのお客さまにご支持をいただいているという強みに着目し、「クイーンズ伊勢丹で販売している国産黒毛和牛(未経産・雌牛限定)を使用したプレミアムハンバーグ」を作ることになりました。

クイーンズ伊勢丹らしさが詰まったこだわりのハンバーグを目指し、試作を繰り返すこと2年。自信を持っておすすめできるハンバーグが完成しましたが、販売価格が780円(税抜)とかなりの高価格になってしまいました。「本当に売れるのか・・・？」という一抹の不安がありました。これが実際には大成功となったのです！高価格にもかかわらず「クイーンズ伊勢丹らしいプレミアム感がいい」と、人気商品に。その後、2017年パッケージ変更に伴い一時休売となりましたが、この度待望のリニューアル発売となりました。今回、より手ごろな価格のステーキハンバーグ、ちょっと食べたい時に便利なミニハンバーグ、健康志向の方もおいしく召し上がれる糖質カットハンバーグを加えて、ハンバーグシリーズとしてあらたに新登場します。

### ■肉をかみしめる喜び！旨み・コク・肉汁ジュワ〜の秘密

#### その①:食感を重要視して、手間のかかる粗挽きをあえて選択

粗挽きは軟骨が残ってしまいかねないため、実はとても手間がかかります。挽きを細かくすることで軟骨も擦りつぶされることから、一般的には挽きを細かくする商品が多い中、肉本来のジューシーさや食感をお楽しみいただきたいという思いから、あえて手間のかかる粗挽きにて製造しています。

#### その②:肉汁をとじこめる丁寧な焼き方

ジェットオーブンを使用し、高温で一気に焼き上げ、中まで丁寧に火を通します。こうすることにより、肉汁を閉じ込め、うまみ成分を増加させることができます。

### 【新製品ラインナップ】

#### ■黒毛和牛の旨み感じるハンバーグステーキ

国産黒毛和牛(未経産・雌牛限定)を使用したまるでステーキのような旨みたっぷりのハンバーグです。ナイフを入れるとジュワ〜と肉汁が溢れ、噛みしめるたびに芳醇な和牛の旨みと、ジューシーで柔らかな食感を味わっていただけます。

特別な日のとっておきのごちそうにもぜひお試しください。贅沢な一品です。

規格:150g(固形120gソース30g)

価格:780円(本体価格)

販売開始:2018年11月15日



#### ■粗挽き食感が楽しめるハンバーグステーキ

国産の牛肉、豚肉、玉ねぎを使用し、独自の配合で作った、食感やコクと旨みを味わえるハンバーグです。塩、胡椒、ナツメグのみのシンプルな味付けで仕上げているため、素材本来のおいしさを味わっていただけます。

手間をかけた粗挽きハンバーグをお手軽にお楽しみください。

規格:150g(固形120gソース30g)

価格:458円(本体価格)

販売開始:2018年11月15日



### ■小麦と卵を使わずに作った糖質カットハンバーグ

国産の豚肉、牛肉、玉ねぎだけで作ったハンバーグです。小麦(パン粉)と卵を使用しないことで同シリーズのハンバーグステーキと比較して糖質を約 60%カットしました。健康志向の方に特におすすめです。つなぎを使用しない分、肉の食感をよりダイレクトに感じられる仕上がりとなっております。規格:120g  
価格:458円(本体価格)  
販売開始:2018年11月15日



### ■粗挽き食感が楽しめるミニハンバーグ

国産の牛肉・豚肉を使用した便利なミニサイズのハンバーグです。素材本来のおいしさをお楽しみいただけます。お弁当だけでなく、少しだけ食べたい方や、パンにはさんでサンドウィッチ等、簡単アレンジ料理にも活躍します。規格:110g(固形40g×2、ソース30g)  
価格:458円(本体価格)  
販売開始:2018年11月15日



### ■黒酢あんがとろーり絡んだやわらか肉だんご

国産の豚肉・玉ねぎを使用しさっぱりした黒酢あんを絡めたジューシーな肉だんごです。肉と玉ねぎの配合バランスを吟味し、食感を大切に仕上げとなっております。柔らかい食感とジューシーな肉のうまみをしっかり楽しみ、お弁当の主演としても活躍します。規格:200g  
価格:458円(本体価格)  
販売開始:2018年11月15日



### ■特製タレで煮込んだチャーシュースライス

市販されているものの中では珍しい「肩肉」を使用した国産豚肉のチャーシューです。肉を丁寧に処理し、一本ずつ手間暇かけ糸巻きした後、特製タレでじっくり煮込み、食べやすくスライスしました。おつまみとしてだけでなく、チャーハンや麺類のトッピングにも相性ぴったりです。規格:50g  
価格:328円(本体価格)  
販売開始:2018年11月15日



左から、粗挽き食感が楽しめるハンバーグステーキ、粗挽き食感が楽しめるミニハンバーグ、黒酢あんがとろーり絡んだやわらか肉だんご、特製タレで煮込んだチャーシュースライス

### 【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。

### 【エムアイフードスタイルについて】

エムアイフードスタイルは、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/>