

2021年8月27日  
株式会社エムアイフードスタイル

**発売開始からわずか約3ヶ月で5万食を突破！  
大人気のオリジナル冷凍スープシリーズから  
秋を感じる新商品  
「マッシュルームとくるみのポタージュ」が新登場！**  
**9月1日(水)より発売開始**

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、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタン ザ・フード)」から自社工場で製造したオリジナル冷凍スープシリーズの新フレーバー「マッシュルームとくるみのポタージュ」を9月1日(水)より新発売いたします。



クイーンズ伊勢丹では、2021年の3月より初の冷凍食品として、オリジナル冷凍スープ「とろ〜り参鶏湯」「ほたてと根菜のスープカレー」「濃厚なオマール海老のビスク」「6種野菜のボルシチ」「グリル野菜ともち麦のミネストローネ」「とうもろこしと紅はるかのスープ」「北海道産栗かぼちゃのスープ」「淡路島産たまねぎのスープ」の8種類を発売しています。5月からは「パクチー香る! トムヤムクン」も発売しております。

発売を開始してからわずか約3カ月間で販売個数5万食を突破し、自社工場の冷凍技術によって素材のおいしさを楽しめるスープシリーズとしてご好評をいただいています。

この度発売する「マッシュルームとくるみのポタージュ」は、秋の味覚であるきのこやくるみを使用した、この時期にぴったりのスープで、マッシュルームや生クリームなどを合わせて、濃厚な味わいに仕上げました。食感のアクセントとして、クラッシュしたくるみを加える工夫を凝らして食べ応えも抜群な新しいスープが誕生しました。

また、マッシュルームのペーストに黒トリュフを配合することで、温めて、袋から出した瞬間に香りが食卓に広がり食欲をそそるスープになっています。食べた瞬間にも鼻から抜ける黒トリュフの香りをお楽しみいただけます。

もちろんそのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、バゲットを浸していただくのもおすすめです。

温めて出すだけで食卓が一気に華やかになるため、日常の食卓ではもちろん、お祝いなどの集いや、クリスマスなどこれからの時期にもおすすめです。是非、クイーンズ伊勢丹の冷凍スープをお楽しみください。

## ■商品概要

商品名: マッシュルームとくるみのポタージュ  
価格: 497 円(税込)  
販売日: 9月1日(水)  
容量: 180g



「マッシュルームとくるみのポタージュ」を含めたクイーンズ伊勢丹のオリジナル冷凍スープ全8品は、クイーンズ伊勢丹店舗のほか、ゴールデンバーグ株式会社のAI搭載型無人販売機「SMARITE(スマリテ)」を利用し、株式会社ジェイアール東日本都市開発の「シャポー本八幡」(JR総武線本八幡駅直結)にて無人販売を9月1日(水)~9月30日(木)までの一ヶ月間、実証実験販売を行います。

<クイーンズ伊勢丹×スマリテ無人販売機が「JR駅」に初登場一厳選した食品の無人販売>

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000005.000072124.html>

## <商品開発者からのコメント>

生クリームや牛乳を使うポタージュは「とうもろこしと紅はるかのスープ」、「北海道産栗かぼちゃのスープ」を発売しており、今回はきのこを用いた3品目のポタージュスープとなります。

開発にあたって、秋冬に美味しい濃厚なスープを想定していたこともあり、「きのこ」をメインとすることは早々に決定していましたが、新型コロナウイルスの感染拡大による緊急事態宣言が度々発令されたこともあり、フレンチやイタリアンなどを食べ歩き、それらを参考にしつつプライベートブランドの独自性を考えていくこれまでの主な開発の手法がとれず、思うように研究が進みませんでした。

そこで、これまで以上にクイーンズ伊勢丹の総力をあげて、冷凍食品チームのみならず、菓子チームのバイヤーなどトレンドに対するアンテナの高い女性を中心としたメンバーも新たに収集して議論を重ねた結果、「きのこ自体の素材感」「ポタージュらしい、乳のコク」を重視しつつ、もう一つのアクセントにしっかりオリジナリティを持ってお客様に新感覚のスープを提供しようという考えに至りました。

様々な食材サンプルを取り寄せて検討した結果、「クルミの食感がきのこポタージュに合う!」とメンバーのなかで意見が固まり、開発の方向性が定まりました。黒トリュフでリッチな味わいを感じることができるスープでもありますが、「マッシュルームとくるみのポタージュ」とあえて、くるみを強調しているのは、濃厚ポタージュにちょっと意外な食感のアクセントを是非感じて味わっていただきたいという思いからです。

「マッシュルームとくるみのポタージュ」は冷凍スープを8品デビューさせた3月の時点で、レシピとして仕上がっていましたが、濃厚な味わいであることと、秋冬に美味しい食材を使用していることから、発売は満を持して9月としました。これから温かいスープがますますおいしくなる季節になります。ぜひ、お試しください。

## <クイーンズ伊勢丹の冷凍スープの特徴>

### ①家で楽しむ「いつもと違う」美味しさを

“ご家庭で簡単にはつくれないスープ”を種類豊富に揃えます。野菜をたくさん使ったスープは食材を選び、買い揃えるだけでも手間を要します。「6種野菜のボルシチ」はビーツをふんだんに使用しており、本場ロシアのスープを表現した本格的なスープをレンジで簡単に召し上がっていただくことができます。

### ②“だし”にこだわり抜いたスープ

自主基準として、食塩の添加量に上限を設けるなど、素材を活かした食べ飽きないナチュラルな味わいを目指しています。「ほたてと根菜のスープカレー」では、ほたてをまるごと使い、しっかりした甘みのあるインカのめざめを使用するなど北海道のスープカレーをイメージした一方で、隠し味にあごだしを使い、旨みを整えています。インパクトのある強い味ではなく、「だし」にこだわったスープづくりが特徴です。

### ③食との新たな出会いを

ちょっと意外な組み合わせで新しい価値を創造します。ミネストローネでは、カポナータのような具材感に、さらに通常では使用しないもち麦を入れることで、食感にアクセントを加えました。

#### ④国内の自社工場にて製造

安全・安心な素材を使って、私たち自身で作り品質を確認します。素材を活かして、余計なものを使わないことを重視しています。(化学調味料、保存料、合成着色料を使用しません)

#### ⑤製造後に急速冷凍で保存

調理後の殺菌工程では、高温殺菌法を用いず、食材の食感を残して、素材のちからを最大限引き出したおいしさにこだわります。

#### 【ISETAN MITSUKOSHI THE FOODについて】

お客さま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/>