

QUEEN'S ISETAN

2022年5月24日
株式会社エムアイフーズスタイル

クイーンズ伊勢丹初登場！
自然と共存する希少なブランド牛！
地元名産のみかん(皮)を食べて育てた「みっかび牛」
5月26日(木)～5月29日(日)販売

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ズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、5月26日(木)～5月29日(日)の期間に開催する「愛知・静岡フェア」にて循環型農業で育てられた「みっかび牛」を初めて取り扱い、販売いたします。



みっかび牛は現在、地元・静岡での流通がメインとなります。関東では神奈川県 1店舗での取り扱いとほとんどお目にかかる機会のない希少なブランド牛です。流通が極めて少なく口にする機会がないみっかび牛をこの度、「愛知・静岡フェア」の開催を機にクイーンズ伊勢丹で初めて取り扱いいたします。

みっかび牛は、地元・静岡県名産の三ヶ日みかんを加工した際に出た「三ヶ日みかんの皮」を飼料として与え、その飼料を食べた牛のフンが堆肥となり、三ヶ日みかんの肥料として与えられる”循環型農業”で育てられています。三ヶ日みかんを食べて育てられた牛肉はくちどけの良い上質な脂が特徴です。徹底した品質管理のもと育てられているので、安心安全に、美味しく上質な牛肉をお召上がりいただけます。

クイーンズ伊勢丹では、自然の豊かさを守ることにつながる”循環型農業”の取り組みに注目しました。お客さまに、食を通じて産地・生産者の想いを伝えていきたいと考えております。

ぜひ、この機会に食べておいしい静岡県産みっかび牛をご賞味ください。

<パイヤーからのコメント>

みっかび牛は関東圏でほとんど流通していない、知る人ぞ知る珍しい牛です。お肉は豊かな風味とくちどけのよい上質な脂が特徴で、私のおススメはサーロインステーキです。おろし醤油で食べるとさっぱりとするので、暑いこの時期におすすめです。

みっかび牛は、品質を維持・向上させるために生産者の方々が様々な努力をしています。

例えば、地域イベントを開催しみっかび牛を地域の皆様に積極的に食べてもらい、意見を聞き、それをみっかび牛の今後の品質向上を目指し育成に励んでいます。また、豊かな自然を守ることにつながる地域循環型農業で取り組んでおります。地域とつながり環境面の配慮をし、自然を維持回復させることに努め、牛を育てている取り組みに共感しました。

生産者・地域の方々がつくりあげたみっかび牛を是非ご賞味下さい。



商品統括本部 商品部 生鮮グループ

畜産担当 今井 佑輔

※販売対象店舗：小石川店、笹塚店、仙川店、品川店、北浦和店、石神井公園店、本八幡店、
武蔵境店、新高円寺店、目白店、国分寺店、白金高輪店、杉並桃井店

■販売商品一例

静岡県産みっかび牛(黒毛和種)サーロインステーキ用 150gあたり 2,139 円(税込)

静岡県産みっかび牛(黒毛和種)希少部位ステーキ用(トモサンカク・イチボ・ザブトンなど) 120gあたり 1,599 円(税込)など

■「みっかび牛」商品概要

静岡県奥浜名湖の温暖な気候と豊かな自然の中でのびのびと育てられたブランド牛。静岡県産の三ヶ日みかんを加工した飼料をミネラル・ビタミン補給として与えています。その牛のフンが堆肥となり、その後三ヶ日みかんの肥料となります。良いみかんは、土作りから。土作りに良質な堆肥はかせません。昔と同じ自然の摂理に基づいた循環型農業で、安全な食べ物を作っています。

事務局を JA みっかびに置くことで、統一した管理や、徹底した指導を行うことができ、より安心安全に生産されています。また、常時枝肉の検品や勉強会を行い、常においしく上質な肉を提供できるよう努力しています。

上質な肉質と脂質を兼ね揃えた最高級な牛肉の「黒毛和種」。ホルスタインに黒毛和種を掛け合わせた「交雑種」。例えば、常日頃食す牛肉は「交雑種」、贅沢したい時や贈答用には「黒毛和種」など、どのようなお客様からも愛される牛肉作りを目指しています。



生産者：河合さん親子



生産者：山本悟さん



みかんフレーク

【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。

【エムアイフードスタイルについて】

株式会社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/>