

QUEEN'S ISETAN

2022年8月10日
株式会社エムアイフードスタイル

今話題の食材！中国・台湾の伝統的な食材”豆腐干”使用！ 「豆腐干と辛さ味わう酸辣湯」 8月15日(月)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商品「豆腐干しと辛さ味わう酸辣湯」を8月15日(月)より発売いたします。



今回発売する「豆腐干と辛さ味わう酸辣湯」は、りんご酢の爽やかな酸味と辣油の辛さがきいた、だしの旨みを感じるスープに仕上げました。一般的に酸辣湯には米酢や黒酢を使用していることが多く、酸がしっかりと感じられますが、「りんご酢のみ」を使用することで、米酢や黒酢よりも後味がまろやかかつすっきりとした味わいになり、お酢のツンとくる酸味が苦手な方でもお召し上がりいただけます。

具材には中国や台湾で馴染み深く、日本で注目され始めている”豆腐干”、筍、春雨、鶏もも肉、きくらげの5種類を使用しております。”豆腐干”はその名の通り、豆腐から作られているので、低糖質、高タンパクでとてもヘルシーな食材なので、健康志向の方におすすめです。

「豆腐干と辛さ味わう酸辣湯」は食欲がなくなりがちな時に、りんご酢のすっきりとした酸味と辛さが身体を刺激し、手軽にたんぱく質が摂れるのでおすすめです。

餃子や棒棒鶏などの中華おかずの日に汁ものとして一緒にお召し上がりいただいても相性が良く、余った素麺を加えて”酸辣湯麺風”にするとさっと簡単に1品作ることができます。

暑い夏場に辛味と酸味の爽やかな刺激を与える”酸辣湯”をお楽しみください。

■商品概要

商品名:豆腐干と辛さ味わう酸辣湯
価格:497円(税込)
販売日:8月15日(月)
容量:180g



<商品統括本部 商品部 日配・菓子グループ 和洋日配・冷凍 松原 一樹からのコメント>
開発にあたり、酸味と辛さのバランスがとれるよう、酢の種類や辣油の量に苦戦しました。酢は様々なものを試し、まるやかかつすっきりとした”りんご酢”にたどり着きました。お酢特有のツンとした酸味が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。ぜひ酸味と辛さの絶妙なバランスの”酸辣湯”をおうちでお楽しみください。



■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。「帆立と根菜のスープカレー」では、帆立をまるごと使い、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。カポナータとはナスやズッキーニ、たまねぎ、ピーマン、パプリカ、セロリなどの夏野菜を白ワインビネガーと砂糖を加えて煮込み、甘酸っぱい味わいに仕上げたイタリア・シチリア島発祥の煮込み料理です。

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。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

【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/>