

QUEEN'S ISETAN

2023年2月22日
株式会社エムアイフードスタイル

大人気のレトルトカレーシリーズから新商品が登場！
牛肉の旨みとデミグラスソースの深いコクが際立つ大人なカレー！

「深いコク際立つ欧風ビーフカレー」

3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)」から新商品「深いコク際立つ欧風ビーフカレー」を3月1日(水)より発売いたします。



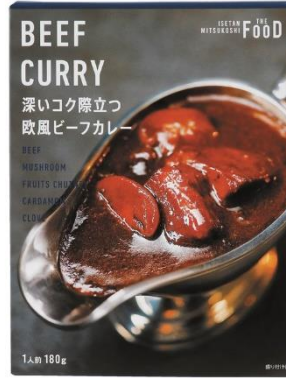
レストランのような純欧風ビーフカレーをコンセプトに、今回はスパイス感を出しつつも、牛肉の旨みが溶け込んだ深みのあるカレーソースに仕上げ、濃厚かつ奥行きのある味わいの「深いコク際立つ欧風ビーフカレー」を開発いたしました。

牛肉は牛の旨みと脂の甘みが味わえる濃厚な味わいのバラ肉を使用し、デミグラスソースベースのカレーソースに仕上げました。さらにバターのコクと赤ワインの酸味を加えることで、コクがありつつもマイルドで後味すっきりとした味わいに。まるで圧力鍋で煮込んだかのような、ほろほろとほどける柔らかく大きな牛肉が入っており、食べ応え抜群！欧風カレーのもつコクと旨みだけでなく、しっかりスパイスの風味も感じられる上品な味わいに仕上げております。

温めるだけでさっと出すことができ、レストランやホテルのような本格的な味わいをおうちで楽しめる欧風カレーです。ぜひ、お試しください。

■商品概要「深いコク際立つ欧風ビーフカレー」

商品名: 深いコク際立つ欧風ビーフカレー
価格: 497 円(税込)
販売日: 3月1日(水)
容量: 180g



<商品統括本部 商品部 グロスリーグループ グロスリー担当 清水 達也からのコメント>

当社のオリジナルレトルトカレーはスパイスを効かせた味わいが多いですが、今回の新商品は玉ねぎや果実の甘さ、スパイスやデミグラスソースの風味が重なった、芳醇でまろやかなカレーです。

自社オリジナルでスパイスを配合しつつも、牛肉や玉ねぎの旨みと甘み、デミグラスソースにバターを加えてコクをプラス、濃厚なコク深さを際立たせたカレーに仕上げました。さらに赤ワインの酸味を加えることで後味をすっきりとさせ、食べ飽きないおいしさを追求しました。

「深いコク際立つ欧風カレー」はひと口食べるとレトルトとは思えない、レストランやホテルのような、本格的な味わいが口いっぱい広がります。ぜひ、お試しください。

【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/>