



報道関係者各位

2018年9月12日
株式会社エムアイフーズスタイル

QUEEN'S ISETAN が、あげもの革命を新提案！
電波振動で油の吸収量を削減
外はカリッ！中はジュワッ！なのにヘルシーさアップ
新感覚の“健康志向派フライ”が9月15日(土)より新発売！

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ズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は、「Dr.Fly(ドクターフライ)」を導入し、惣菜の中でも人気の高いフライメニューを全面リニューアルいたします。9月15日(土)には、カロリーを気にする方や健康志向の方にも気軽にお楽しみいただくことのできるフライメニューに、秋の食卓を盛り上げる3種類の新メニューが仲間入りします。



エムアイフーズスタイルでは、惣菜売場を展開する全店舗に、これまでの揚げ物の概念を変える「Dr.Fly(ドクターフライ)」を導入いたします。「ドクターフライ」はフライ時に電波振動を用いることで、食材の衣が吸う油分を削減します。そのため、余分なカロリーがカットされ、油臭さの少ないヘルシーな食感をお楽しみいただけます。また、時間が経っても衣のサクサク感と具材のジューシーさが長続きしやすくなります。

昨今のお客さまのヘルシー志向の高まりを意識し、これまでのフライ製品を一新すると共に、「国産大豆100%豆腐の厚揚げきのかあんかけ」、「ミニ揚げパン(きなこ/シナモン/シュガー)」、「たれを絡めて食べる大学芋(茨城県産紅はるか使用)」を含む全3種類の新メニューを新たに発売いたします。毎日召し上がっていただくものであるからこそ、からだへの負担を気にせず楽しめ、気分に合わせてお好みのメニューを選ぶことのできるバラエティに富んだメニューをご用意いたしました。

エムアイフーズスタイルは、美味しくて本格的なものを手軽にお家で楽しんでいただきたいという想いのもとに、お客さまの健康で充実したフードライフをサポートしてまいります。

■外はカリッ！中はジュワッ！が長続き、だけどヘルシーに仕上がる秘密

エムアイフードスタイルの惣菜売場を持つ全店舗に導入される「ドクターフライ」は、フライヤーの中に設置することで、毎秒 5 万回の電波振動を食品に与える調理機器です。食品に含まれる水分子をコントロールすることにより、従来の揚げ物に含まれる油分をカットし、かつ表面がきめ細やかになることで、時間が経っても食感やおいしさを維持した商品の提供が可能となります。

【新製品ラインナップ】

■「国産大豆100%豆腐の厚揚げきのこあんかけ」

クイーンズ伊勢丹のオリジナル商品「マメなくらしのとうふ 国産大豆100%絹」を使用しました。豆腐を「ドクターフライ」で揚げることで、なめらかさと大豆本来の旨みがよりの層引き立つメニューに仕上げました。煮干し、さば節、鰹節の合わせだしの旨みを効かせたきのこあんが秋を感じさせる一品です。

規格：1 パック

価格：358 円(本体価格)

販売開始：2018 年 9 月 15 日



■「ミニ揚げパン(きなこ/シナモン/シュガー)」

「ドクターフライ」で揚げることで、外はサクッと、中はもっちりとした食感に仕上げた、食べやすいミニサイズの揚げパンです。油っこ過ぎず、柔らかさとしっかりとした噛み応えを併せ持つ自慢のパンをお好みのフレーバーでお楽しみください。

きなこ：国産きなこの素朴で優しい甘さがどこか懐かしさを感じさせ、コクのある和の味わいをお楽しみいただけます。

シナモン：程よくスパイシーでクセになる香りのシナモンが大人で上品な甘さです。

シュガー：グラニュー糖をまぶすことで、雑味を抑えすっきりとした甘さに仕上げました。グラニュー糖ならではのサラサラした食感と揚げたてサクサクの食感をお楽しみください。



規格：3 個入

価格：各 150 円(本体価格)

■「たれを絡めて食べる大学芋(茨城県産紅はるか使用)」

糖度が高い茨城県産の紅はるか芋を「ドクターフライ」を使用して調理することで、油の吸収を抑え、芋本来の甘味・ホクホクとした食感を味わえる商品です。

甘さを抑えた粘度の弱いタレにすることで、芋にたっぷり絡めやすく、あと引く美味しさに仕上げました。

規格：1 パック

価格：大 298 円、小 158 円(本体価格)

販売開始：2018 年 9 月 15 日



【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

【「Dr.Fry(ドクターフライ)」について】

「Dr.Fry(ドクターフライ)」は、独自の物理的な水分子コントロール技術で、揚げる・焼く・蒸すという異なる調理機能を同時に実現する、多機能分子調理器具です。水分子コントロールシステムの開発・研究を行う株式会社エバートロンが製造、販売を行っています。

【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/>