

2019年9月5日
株式会社エムアイフードスタイル

“食欲の秋”もこわくない！ギルティーフリーな新しい食スタイル
ケアリングフード第一人者、藤春幸治シェフ監修！
カラダがよろこぶ至福の食事「CARING FOOD(ケアリングフード)」
9月12日(木)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)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:遠藤 久)は、健康的で美味しい食事を実現する「CARING FOOD(ケアリングフード)」シリーズを、9月12日(木)より開催する「秋のクイーンズ祭」以降順次発売開始いたします。



昨今、食事における健康志向が高まる中、糖質制限やグルテンフリーなど様々な食事のニーズに応える商品の需要が高まっています。エムアイフードスタイルでは今までにも、調理工程で「ノンフライ」や「雑穀米」を使用するなど、健康志向のニーズに応える取り組みに注力してきました。

「ケアリングフード」とは、東京・元麻布のレストラン「EPICURE(エピキュール)」のオーナーシェフである藤春幸治シェフが考案した新しい食の考え方やスタイルです。一般的な食習慣の方はもちろん食事制限されている方、グルテンフリーやアレルギー、ベジタリアン、アスリートなどの個食理念を持たれている方たちが同じ食卓で食べたいものを美味しく食べて欲しいという思いから生まれました。

クイーンズ伊勢丹では、ご家庭での実践には手間がかかるケアリングフードを手軽に取り入れていただきたいという思いから、ケアリングフードの第一人者である藤春幸治シェフ監修のもと、「CARING FOOD(ケアリングフード)」シリーズを発売いたします。一般的な米粉麺と比べて※糖質を約50%カットしたグルテンフリーの麺を使用したパスタや、国産黒米におからを混ぜたおからご飯を使用したお弁当、動物性原料不使用のパスタやお弁当など、手軽にケアリングフードを味わっていただける商品を発売いたします。さらに、ご家庭で簡単にケアリングフードを取り入れていただくため、お弁当で使用している麺や、そのほか1日分の食物繊維が取れるラーメンや、シュガー/乳フリーのアイスクリーム等の単品商品についても、9月末より順次取り扱い開始いたします。

※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)に記載されている米粉麺との比較

エムアイフードスタイルは今後も、お客さまのライフスタイルに合わせ、様々なニーズにお応えできる商品を提供してまいります。

■藤春幸治シェフ プロフィール

東京・元麻布のレストラン(Restaurant)EPICURE(エピックュール)オーナーシェフ。流行りに敏感なグルメの方はもちろんのことグルテンフリーやベジタリアン、アレルギーや食事制限、ハラルなどの個食理念をお持ちの全ての人達が同じテーブルを囲み、美食を楽しめる未来型(理想型)のレストランとして人気を集めている。

有名外資系ホテルなどで料理人としての研鑽を積んだのち、新しい食文化『ケアリングフード』を創案するため、からだの仕組みや栄養学をふまえ、現代の栄養過多な食生活を改善するバランスの取れた食事を独自に研究。

トップアスリートのほか糖尿病やがんの患者まで様々な人への食事をサポート、絶大な支持を集めている。

主な医学会でのお弁当監修実績は、第 88 回日本内分泌学会学術総会、第 16 回日本抗加齢医学会総会、第 24 回日本乳癌学会学術総会、第 34 回日本肥満症治療学会学術集会であり、健康とおいしさを両立した料理が話題となっている。



■担当者からのコメント

今までの健康をコンセプトとした商品は味気がなく、物足りないという印象を抱く方も少なくないと思います。美味しく健康的な食事を味わっていただきたいという思いから、ケアリングフードの開発に挑戦しました。ケアリングフードの第一人者である藤春シェフ監修のもと、まずは5種類のお弁当、パスタを発売いたします。今後はさらに商品に磨きをかけ、動物性原料不使用+グルテンフリーのお弁当や、7 大アレルギーフリーの商品など順次発売を目指していきます。



商品部
米飯担当バイヤー
西牧 慧士

■「CARING FOOD」商品概要

9月12日(木)時点 販売商品ラインナップ

販売店舗:クイーンズ伊勢丹北浦和店、小石川店、国分寺店、笹塚店、品川店、石神井公園店、白金高輪店、新高円寺店、杉並桃井店、仙川店、藤沢店、武蔵境店、目白店、本八幡店(五十音順)



商品名:つくば鶏バジルグリルと豆腐ハンバーグ弁当

本体価格:750円

容量:1パック

発売日:2019年9月12日(木)

商品特徴:

国産黒米と国産おからを独自に配合し炊き上げた「おからご飯」を使用しています。メインには「国産つくば鶏」を使用したバジルグリル、副菜には豆腐ハンバーグや、グルテンフリーの麺を使用したパスタを盛り付けました。

※この商品を製造している店内厨房では小麦を使用した商品を製造しております。



商品名:大豆ミートハンバーグと豆乳シチューコロッケ弁当

本体価格:880円

容量:1パック

発売日:2019年9月12日(木)

商品特徴:

国産大豆を100%使用した大豆ミートハンバーグや、豆乳ホワイトソースのシチューコロッケなど動物性原料を使用していない洋風のお弁当です。

※この商品の調理には動物性原料を調理した器具、揚げ油等を使用しております。

※この商品を製造している店内厨房では小麦を使用した商品を製造しております。



商品名:3種きのこの豆乳クリームパスタ

本体価格:698円

容量:1パック

発売日:2019年9月12日(木)

商品特徴:

動物性原料不使用、グルテンフリーの麺・ソースを使用したクリームパスタです。ひらたけ、マッシュルーム、舞茸の3種類のきのこ、豆乳クリームを使用し、香味野菜や野菜のだしを効かせています。

※この商品の調理には動物性原料を調理した器具、揚げ油等を使用しております。

※この商品を製造している店内厨房では小麦・乳成分・卵・えび・かに・そば・落花生を使用した商品と同じ調理器具や揚げ油等を使用して製造しております。



商品名:グリル野菜と大豆ミートのボロネーゼ

本体価格:698円

容量:1パック

発売日:2019年9月12日(木)

商品特徴:

動物性原料不使用、グルテンフリーの麺・ソースを使用したボロネーゼです。ソースには大豆ミートを使用し、完熟トマトをベースに、にんじん、ごぼうをじっくり煮込みました。

※この商品の調理には動物性原料を調理した器具、揚げ油等を使用しております。

※この商品を製造している店内厨房では小麦・乳成分・卵・えび・かに・そば・落花生を使用した商品と同じ調理器具や揚げ油等を使用して製造しております。



商品名:半日分の野菜が摂れるあんかけ焼きそば

本体価格:698円

容量:1パック

発売日:2019年9月12日(木)

商品特徴:

半日分野菜(175g)を1パックで摂取できる焼きそばです。8種類の野菜とえび、いか、うずらの玉子を盛り付けました。

※本商品は、厚生労働省「健康日本 21(第二次)」において掲げられている成人1日あたりの野菜類の目標摂取量(350g)の半分の野菜の摂取が可能です。



【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品を扱う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MD、サービスを提供しており、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

URL:<https://www.im-food.co.jp/>