

2019年12月17日
株式会社エムアイフーズスタイル

寒い冬にあったまる、鯛だしの効いた贅沢ごちそうがゆが新登場！
忙しい年末年始にもぴったり！

「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産 6 種の雑穀」
「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産もち麦・はと麦入り」
～12月25日(水)より発売～

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16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:遠藤 久)は、化学調味料不使用のおかゆ「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産 6 種の雑穀」「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産もち麦・はと麦入り」を12月25日(水)より新発売いたします。



「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産 6 種の雑穀」「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産もち麦・はと麦入り」は、新しいジャンルのおかゆを作りたいという思いで開発を進められたごちそうがゆです。新潟県魚沼産コシヒカリと愛媛県宇和海で採れた真鯛の鯛だしを贅沢に使用し、化学調味料不使用で原料にもこだわりました。

「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産 6 種の雑穀」は、うるち性はだか麦、発芽玄米、黒米、はと麦、もちきび、赤米の6種類の雑穀をブレンドし、うるち性はだか麦のプチプチした食感が楽しいおかゆです。

「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産もち麦・はと麦入り」は、もち麦のもちもちとした食感と、はと麦の食感をお楽しみいただけます。

雑穀らしい炊き色と香ばしい香りに鯛だしを効かせたおかゆは、体調が優れないときはもちろん、寒い日の朝食や日常使いにもおすすめです。鯛の旨みをしっかり感じられるためおかずいらずでも満足していただけます。温めてそのままお召し上がりいただけるため、日々忙しくなかなかゆっくり自炊できない方にもぴったりの商品です。

美味しさ、健康、利便性を兼ね備えたクイーンズ伊勢丹の贅沢なおかゆで、身体の内側から温まってみてはいかがでしょうか。

■「やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ」商品概要

商品名:やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産6種の雑穀

本体価格:198円(税抜)

内容量:230g

発売日:2019年12月25日(水)



商品名:やさしい日本の鯛だし雑穀がゆ 国内産もち麦・はと麦入り

本体価格:198円(税抜)

内容量:230g

発売日:2019年12月25日(水)

<商品開発担当者からのコメント>

新しいおかゆのジャンルを作りたいという思いから開発しました。また、これからさらに訪日外国人の方が増えると予想される中で、より日本らしい味のおかゆを開発したいと考え、日本で「贅沢」「めでたい」との印象が強い「鯛だし」を使用することに決定しました。

開発段階で、中華がゆや白がゆなどのさまざまなフレーバーで試行錯誤しましたが、「健康」「ダイエット」「クイーンズらしさ」という観点から、雑穀と鯛だしを組み合わせ、おかずいらずの贅沢なおかゆにたどり着きました。身が付いた鯛の中骨を油分と一緒に抽出しただしは、鯛の旨みを強く感じられます。

消化が良いのでお年寄りの方にも、低カロリーなのでダイエット中の方にも、雑穀を使用しているので健康意識が高い方にもおすすめです。国内産かつ化学調味料不使用なので、原料にこだわる方でも安心してお召上がりいただけます。寒い日の朝食や少し胃を休めたい日のご飯にもぴったりなので、ぜひ多くの方に食べていただきたいです。



グロサリー バイヤー
平出 真吾

【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

【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MD、サービスを提供しており、現在首都圏に16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】

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といった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/>