

2020年4月20日  
株式会社エムアイフードスタイル

ヴィーガンにも対応！ダイエットやアンチエイジングしたい方にもおすすめ  
クイーンズ伊勢丹×藤春幸治シェフ  
**「ケアリングフード」お弁当 2種と惣菜 2種が新登場**  
4月27日(月)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ドスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:両宮隆一)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)」シリーズから、「野菜で作りました!大豆ミートから揚げ弁当」、「野菜で作りました!6種のスパイス香るカレー」、「大豆ミートから揚げのカレーソースがけ」、「大豆ミートから揚げのトマトソースがけ」を4月27日(月)より新発売いたします。



「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。食事制限されている方、グルテンフリーやベジタリアン、アレルギー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、2019年9月から藤春シェフの監修のもと、「ケアリングフード」シリーズを発売しています。日頃から健康志向のお客様やダイエット中のお客様に大変ご好評いただき、第一弾のお弁当5種に続き、11月にはパスタの麺やフライ粉などのグロスリー商品、2020年2月には動物性原料、砂糖不使用のアイスクリームを発売しています。

この度、健康志向の高まりだけでなく、ヴィーガンやベジタリアンのなどの多種多様な食文化や、世界的な食糧危機の回避など、社会的なニーズを受け、「ケアリングフード」シリーズの新商品を開発いたしました。

「野菜で作りました!大豆ミートから揚げ弁当」は、動物性原料を一切使用せず、大豆ミートで作られたから揚げが入ったお弁当です。おからを混ぜ込んだ黒米ご飯と、6種類の野菜が入り、栄養バランスとボリュームにも満足いただける商品です。「野菜で作りました!6種のスパイス香るカレー」は、トマト、玉ねぎ、生姜、にんにくをじっくり煮込み、6種類のスパイスを効かせたカレーソースと、5種類の彩り豊かな野菜を盛り付けました。

さらに、より手軽にご家庭でケアリングフードを取り入れていただきたいという思いから、今回はお弁当だけでなく惣菜商品の開発にも至りました。お弁当と同じカレーソースを使用した「大豆ミートから揚げのカレーソースがけ」と、程よい甘みとまろやかな酸味が味わえるトマトソースを使用した「大豆ミートから揚げのトマトソースがけ」の2品を発売いたします。この2品に使用する大豆ミートのから揚げは、まるで本物のお肉を使ったような食感です。

どちらの商品も動物性原料不使用、グルテンフリーなのでヴィーガンの方もお召し上がりいただけるだけでなく、7大アレルギーフリーにも対応しています。また、食卓にそのまま出せるよう、彩りよく仕上げました。

是非この機会に、クイーンズ伊勢丹のケアリングフードをお試しください。

## ■藤春幸治シェフ プロフィール

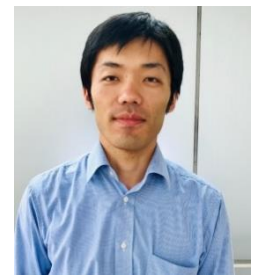
食の最高形態ともいべき「ケアリングフード」の第一人者。東京・元麻布のレストラン「EPICURE」オーナーシェフ。流行りに敏感なグルメの方はもちろんのこと、ベジタリアン・ヴィーガンなどの主義を持つ方や、アレルギー、ハラル、その他アスリートやダイエットをしている方など食事制限が必要な人達が同じテーブルを囲み、美食を楽しめる未来型(理想型)のレストランとして人気を集めている。有名外資系ホテルなどで料理人としての研鑽を積んだのち、新しい食文化「ケアリングフード」を創案するため、からだの仕組みや栄養学をふまえ、現代の栄養過多な食生活を改善するバランスの取れた食事を独自に研究。トップアスリートのほか糖尿病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

食の多様化に対応し、動物性原料不使用、さらにグルテンフリーにすることで、食事制限のある方でも手軽にお弁当をお楽しみいただける設計にしました。

動物性原料不使用の食材は徐々に増えてきておりますが、グルテン(小麦)不使用原料の調達は未だ困難な状況です。限られた原料を使用し商品化を行うことで、アレルギーをお持ちの方やご家族が、一緒に食を通してお楽しみいただける商品をお一品でも多くご提供できるよう、試行錯誤して商品化しました。また、藤春シェフにご指導いただき盛り付け方や彩りのバランスにもこだわりました。



商品部  
米飯担当バイヤー  
西牧 慧士

## ■商品概要



4月20日(月)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:野菜で作りました!大豆ミートから揚げ弁当

本体価格:598円

容量:1パック

発売日:2020年4月27日(月)

カロリー:1パックあたり453kcal

糖質:1パックあたり47.1g

商品特徴:動物性原料不使用、7大アレルギーフリー、グルテンフリーのお弁当です。生産者限定の茨城県産有機栽培黒米をおからをオリジナルに配合し炊き上げたおからご飯を使用、食物繊維を豊富に摂取できます。大豆ミートを使用した子供から大人まで人気のから揚げ弁当です。



商品名:野菜で作りました!6種のスパイス香るカレー

本体価格:598円

容量:1パック

発売日:2020年4月27日(月)

カロリー:1パックあたり300kcal

糖質:1パックあたり38.9g

商品特徴:動物性原料不使用、7大アレルギーフリー、グルテンフリーのカレープレートです。オリジナル配合の黒米おからご飯に5種類の野菜をトッピングした野菜が主役の商品です。6種類のスパイスがバランス良く効き、食欲をそそる商品です。



商 品 名:大豆ミートから揚げのカレーソースがけ  
本体価格:100g あたり 328 円  
容 量:100g あたり  
発 売 日:2020 年 4 月 27 日(月)  
カロリー:100g あたり 211kcal  
糖 質:100g あたり 14.5g  
商品特徴:動物性原料不使用、7 大アレルギーフリー、グルテンフリー



商 品 名:大豆ミートから揚げのトマトソースがけ  
本体価格:100g あたり 328 円  
容 量:100g あたり  
発 売 日:2020 年 4 月 27 日(月)  
カロリー:100g あたり 214kcal  
糖 質:100g あたり 123g  
商品特徴:動物性原料不使用、7 大アレルギーフリー、グルテンフリー



### 【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: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/>