

2018年11月7日
株式会社エムアイフーズスタイル

冬太りが気になる季節も、気軽に揚げたての美味しさを。
外はカリッ！中はジュワッ！な“健康志向派フライ”に新メニューが登場！
QUEEN'S ISETAN から、サクサク食感をヘルシーに楽しむ
人気フライメニュー3種と揚げパン3種が新登場！

～11月15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/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、中がジューシーでありながら、油臭さの少ないヘルシーなサクサク食感を楽しめると話題になった健康志向派フライ「あげもの革命」の第二弾の新メニューとして、人気フライメニュー3種と揚げパン3種を11月15日(木)に新発売いたします。



今年9月、エムアイフーズスタイルでは、昨今のお客さまのヘルシー志向の高まりを意識し、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)」を導入いたしました。「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。

ベーカリーと一緒に、見た目の可愛いミニサイズの惣菜商品を展開したいという想いから誕生した「サクころコロケ」と「サクころメンチ」は、粗めの生パン粉を使用することで、衣のサクッと感を強く感じていただける一品です。ドクターフライで揚げることで、中の男爵芋をふっくらほくほく食感に仕上げた「サクころコロケ」や、牛肉や豚肉を後ひく濃いめの味付けに仕上げたジューシーな「サクころメンチ」は、パンに挟んで召し上がっていただくのもおすすめです。

「ご当地唐揚げシリーズ」の第一弾として発売をした「九州ご当地唐揚げ」は、おかずやおつまみになるメニューとしてお客さまからとても好評でした。第二弾商品「ご当地名古屋 手羽先唐揚げ」は、二度揚げによりカリっとした噛み応えをお楽しみいただけます。隠し味の八丁味噌が効いたコク深い味付けは、ビールやワインにもよく合います。

また、お客さまにとって身近な存在で、安心感のあるパンを展開するクイーンズベーカリーからは、外側をサクッとさせながら、内側をもちもちに仕上げることのできるドクターフライの特徴を生かした 3 種の揚げパンが登場します。生パン粉を使用しサクサクに揚げたパンと、まるやかでコク深いシチューがマッチする「もちコロビーフシチュー」、「もちコロクリームシチュー」は、片手で気軽につまむことができるミニサイズで、小腹が空いて温かいものが食べたいと感じるときや、夕飯の一品としてもおすすめです。

「レッドチェダーチーズのカレーパン」は、カレーフィリングのスパイシーさを柔らかくとろけるレッドチェダーチーズでマイルドな味に仕上げた、ボリューム感満載の一品です。パンの表面にコーンフレークをまぶすことで、ザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

毎日召し上がっていただくものであるからこそ、美味しさにこだわりながらからだへの負担を気にせず楽しめるバラエティに富んだメニューをご用意いたしました。食卓の一品やお酒のおとも、または外出先での息抜きのおやつ等、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

エムアイフードスタイルは、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した「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】

■「サクころコロッケ」、「サクころメンチ」

生パン粉を使用し、サクサク感を追求しました。

パンに挟んで召し上がっていただくのもおすすめです。

ドクターフライで揚げることで生まれる、中の具のふっくらとした食感をお楽しみください。

・「サクころコロッケ」

シチリア産岩塩とローズマリー、オレガノ、タラゴン、パセリの4種のハーブがホクホクとした食感の男爵芋の旨みを引き立たせる、大人向けの風味です。

規格：1 個

価格：80 円(本体価格)

販売開始：2018 年 11 月 15 日



・「サクころメンチ」

牛肉や豚肉、玉ねぎとの相性や揚げた時のサクサク感を考慮し、粗めの生パン粉を使用しています。

ビールやワインといったお酒のおつまみとしてもおすすめです。

規格：1 個

価格：80 円(本体価格)

販売開始：2018 年 11 月 15 日



■「ご当地名古屋 手羽先唐揚げ」

二度揚げすることでカリッとした食感に仕上げています。
黒胡椒やガーリック、山椒の効いたスパイスと甘辛たれに
隠し味として八丁味噌を入れることで、特有のコクを出しました。

規格:1本

価格:128円(本体価格)

販売開始:2018年11月15日



■「もちコロビーフシチュー」、「もちコロクリームシチュー」

外はサクッと、中はもちもち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。
生地自体にナチュラルチーズを練りこみ、コクを出しました。
表面に生パン粉を使用することで、よりサクサクとした食感を楽しんでいただけるようになりました。

・「もちコロビーフシチュー」

ビーフの旨味をしっかりと感じることのできる濃いめの味付けのシチューが、
ナチュラルチーズを練りこんだコクのある生地とマッチします。

規格:1個

価格:80円(本体価格)

販売開始:2018年11月15日



・「もちコロクリームシチュー」

少し甘めでマイルドな味付けに仕上げているため、お子さまにも美味しく
召し上がっていただけます。
マッシュルーム、ブナシメジ、エリンギの3種のキノコの食感をお楽しみください。

規格:1個

価格:80円(本体価格)

販売開始:2018年11月15日



■「レッドチェダーチーズのカレーパン」

スパイシーでありながらも辛過ぎないマイルドなカレーパンに仕上げました。
クセの少ないレッドチェダーチーズは、パンチのある辛口カレーに負けないコクを持ちます。
コーンフレークをまぶして揚げることで、通常のパン粉の衣よりも強いザクザク食感
をお楽しみいただけます。

規格:1個

価格:各240円(本体価格)



【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/>