

2021年6月17日
株式会社エムアイフードスタイル

ふわっと軽いクリームに濃いめのエスプレッソを使用し、本格的な仕上がり！
甘さとコク、苦味が絶妙に溶け合う大人なご褒美デザート！

「ふわふわクリームのティラミス」

6月25日(金)～新発売

三越伊勢丹のグループ会社で、首都圏を中心に18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:雨宮 隆一)は、「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD(ミツコシイセタン ザ・フード)」から「ふわふわクリームのティラミス」を6月25日(金)から新発売いたします。



これまで洋生菓子のカテゴリーではシュークリームやスフレチーズケーキやチョコレートケーキなど力を入れて商品開発を進めており、この度新たに「ふわふわクリームのティラミス」を新発売いたします。

今回発売する「ふわふわクリームのティラミス」は甘すぎず、珈琲の風味を効かせほろ苦さが感じられる本格的なティラミスを目指しました。イタリアのビスケットのサヴォイアルディを使い、濃いめのエスプレッソシロップと、仕上げの珈琲パウダーの苦味が効いた一品です。下からサヴォイアルディ、チーズムース、ココアスポンジ、マスカルポーネクリームを重ね、仕上げに珈琲パウダーとココアパウダーを振りかけました。マスカルポーネクリームには北海道産純生クリームを使用し、北海道産マスカルポーネを加えることで口当たりなめらかでミルク感が味わえます。チーズムースには卵黄を加えることでコクをプラスし、とろけるムースに仕上げました。ココアスポンジには炭焼き風味香る濃いめのエスプレッソコーヒー液を染み込ませ、仕上げのココアパウダーにも珈琲の粉末を加えることでより珈琲感を感じられるほろ苦く大人な味わいです。口に入れた瞬間は大人なビターな味ですが、クリームの甘さとコク、エスプレッソが染み込んだココアスポンジの苦みが絶妙に口の中でマッチします。

甘いだけでなくエスプレッソコーヒーの苦味と風味を味わえる大人向きのご褒美デザートです。上かららせん状にクリームを乗せ、見たためにもこだわりました。どの層にもこだわり、クリームのふわっととろける食感とビスケットの食感、エスプレッソの香りを楽しむことができる1品です。

ちょっとした手土産にもおすすめなティラミス。お好みでアイスを添えても美味しく召し上がれます。おうちで過ごすおやつやティータイムのお供にぜひ、お試しください。

<バイヤーからのコメント>

イタリアの定番スイーツ”ティラミス”。今回は、濃厚なマスカルポーネクリームとサヴォイアルディというイタリアのビスケットを使い、本場イタリアの味わいを目指しました。マスカルポーネクリームは北海道産マスカルポーネを使用し、口どけのよい、ふわふわ食感にこだわりました。濃いめのエスプレッソコーヒーがアクセントとなり、甘さだけではなく、苦みもしっかり感じられる贅沢な大人のティラミスに仕上がっています。ティータイムや食後のデザートにはもちろん、お酒のシメのスイーツにもおすすめです。女性の方にはもちろん、ビターで大人なコンセプトということで、ぜひ男性の方にも召し上がっていただきたいです。



商品括本部 商品部
菓子担当 アシスタントバイヤー
清棲 萌実

■「ふわふわクリームのティラミス」商品概要

商品名: ふわふわクリームのティラミス
価格: 366 円(税込)
販売日: 6月25日(金)
容量: 1 個



【エムアイフーズスタイルについて】

株式会社エムアイフーズスタイルは、長年三越伊勢丹グループが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いただけるような事業に成長をしていくために 2018 年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

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

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な商品を提供する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。多様なお客様に対して、時間帯に応じた商品、サービスを提供しており、現在首都圏に 18 店舗を展開しています。

【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客様の日常食に本気で向合い、食への好奇心に応えるために生まれたブランドです。生産者の想い、食文化へのまなざし、素材や製法の吟味を大切に、未来に伝えたい品々、お客様の多様な“今”に応える品々をご紹介します。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD