

エムアイフードスタイル 「おにぎり4種新発売、5種リニューアル」

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)エムアイフードスタイルは手巻おにぎりの「明太高菜」、直巻おにぎりの「梅しそおぼろ昆布」「境港産鯖ほぐし」「牛カルビマヨ」の4種を2月20日(木)より新発売する。さらに同日、手巻おにぎりの「鮭」「南高梅」「二段熟成醤油日高昆布」「ツナマヨ」、海苔なしの「ごま香る焼き醤油おにぎり」をリニューアル発売する。

今回、お花見をはじめとした春の行楽シーズンに向けて、また小腹が空いた時の軽食として、日本人のソウルフードとして、老若男女問わず親しみのあるおにぎりの品質と味に一層こだわった商品を提供するため、新商品開発とリニューアルを実施した。

米には、粒が大きくて柔らかく、粘り・味・香りのバランスが良く、具材との調和が良いのが特長の令和元年産「秋田県産粒ぞろい」を採用。海苔は、

これまで有明産の五等級海苔を使用していたが、三等海苔にグレードアップすることで海苔の香りや濃い味わい、手巻おにぎりではパリッと感を楽しむ。塩には、塩味の中にほどよい甘みを感じられる伯方の塩を採用した。

新商品の直巻おにぎり「梅しそおぼろ昆布」は、梅しそごはんをまるやかな味と強いぬめりが特徴の北海道産おぼろ昆布で巻いたおにぎり。「境港産鯖ほぐし」は境港産鯖を骨まで食べられるほど柔らかく調理し、子供でも安心して食べられるように工夫。「牛カルビマヨ」はご飯が進むタレ味の効いた牛カルビとマヨネーズを同社オリジナルの配合でまるやかに仕上げた。また、具材とご飯の量のバランスも見直し、初めの一口から最後まで美味しく食べられるように改良した。

なお、今回の改良にあたり、同社惣菜工場にピロー包装機を新規導入し、直巻おにぎり商品を開発した。

【新商品】



「手巻おにぎり 明太高菜」
128円(本体)



「直巻おにぎり
梅しそおぼろ昆布」
158円(本体)



「直巻おにぎり
境港産鯖ほぐし」
158円(本体)



「直巻おにぎり
牛カルビマヨ」
158円(本体)

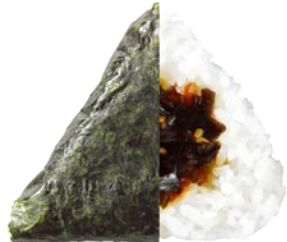
【リニューアル商品】



「手巻おにぎり 鮭」
138円(本体)



「手巻おにぎり 南高梅」
128円(本体)



「手巻おにぎり
二段熟成醤油日高昆布」
128円(本体)



「手巻おにぎり
ツナマヨ」
128円(本体)



「ごま香る
焼き醤油おにぎり」
128円(本体)