



報道関係者各位  
プレスリリース

平成28年7月22日

**欧州発！7月29日(金)グランドオープン！**

**世界的な高級オリーブオイルの専門店「OIL&VINEGAR®」の**

**日本国内3号店が横浜桜木町（TOCみなとみらい）「コレットマーレ」上陸**

～ヨーロッパ選りすぐりの味覚を横浜のみなさまへ！～

「OIL&VINEGAR®」はオランダに本社を置く、ドイツ、ベルギー、アメリカなど欧米中心に100店舗以上を展開する高級食材のフランチャイズチェーン店です。名前の通り「エクストラヴァージン・オリーブオイル」と「フレーバーオイル」「ピネガー」をメイン（合計約50種類）に、パスタ類、ハーブ、輸入塩など地中海地方中心のさまざまな高級食材を取り扱っています。

店内ではステンレス容器やアンフォラと呼ばれる大きなガラス容器で、量り売り用のオリーブオイルとピネガー（2ページ※注1）を陳列しています。そのコンセプトはユニークであるとともに高級感がある店舗を演出しています。

OIL&VINEGAR®は、自信をもってお客様にお出しすることができる商品のみを取り扱うというポリシーのもと、数多くあるヨーロッパの高級食材の中から、オランダ本部のバイヤーによって徹底的に吟味された商品のみを揃え、最高の料理と最高品質の食材への情熱から生まれ大成功しているブランドです。

企業スローガンは『PASSIONATE ABOUT TASTE!』

## 【OIL&VINEGAR® 横浜みなとみらい店 概要】

- オープン日 : 2016年7月29日(金)
- 店舗名 : OIL&VINEGAR 横浜みなとみらい店
- 所在地 : 〒231-8331 神奈川県横浜市中区桜木町1-1-7
- 施設名 : TOCみなとみらい コレットマーレ 2F
- 電話 : TEL: 045-264-9590 FAX: 045-264-9591
- 営業時間 : 11:00~20:00 (予定)
- 商品構成 : エクストラヴァージン・オリーブオイルをメインとした高級食材（ピネガー、パスタ、ハーブ、世界の塩など）
- 店舗面積 : 79.96㎡ (24.18坪)



※画像はTOCみなとみらい(コレットマーレ)



※画像は銀座店



～OIL & VINEGAR®の本質へのこだわり！～

## 1. 鮮度・品質へのこだわり

オリーブオイルは新鮮なほど美味しく、身体にも良い成分が多く含まれています。当社は北半球・南半球、年2回の出荷時期に合わせて、OIL & VINEGAR®ブランドの基準で本部バイヤーにより選ばれた「高品質に鮮度抜群のエキストラヴァージンオリーブオイル」を日本向けに輸入いたします。



## 2. オリーブオイルの輸入方法へのこだわり

高品質なエキストラヴァージンオリーブオイルは温度変化や光に影響を受ける非常にデリケートな食材です。弊社では空気に触れない容器を使用し、主に航空便（エアーカーゴ）使用にて商品を輸入しています。



## 3. 販売方法へのこだわり

当店のオリーブオイルおよびビネガーの販売方法は特徴として量り売り(※注1)があります。エキストラヴァージンオリーブオイルに関しては、特殊容器により瓶詰の直前まで空気に触れない状態で販売させていただきます。

また、フレーバーオイル、ビネガーに関しても20種類以上のアイテムから量り売り・瓶詰めにて、ご購入いただけます(※注2)。オイルとビネガーであなただけの最高の組み合わせを見つけてみてはいかがでしょうか？



※注1 商品は100mlから50ml単位でご購入いただけます。

※注2 販売用のピンは別売りとなります。



## ～OIL & VINEGAR®の世界～



### 1. オイル & ビネガー

OIL & VINEGAR®は、エキストラヴァージンオリーブオイルとビネガーの専門店です。様々なオリーブの名産地より最高品質の一番搾「ファーストプレス」で圧搾されたエキストラヴァージンオイルをはじめ、野菜やフルーツをオリーブと一緒に搾ったフレーバーオイル、ハーブや香料を調合しているフレーバーオイル、高温でも風味のそこなわれない調理用オイルを取り扱っています。

ビネガーは最高品質のバルサミコ酢をはじめ、フルーティーなビネガーから、スパイシー、または果肉入りビネガーまで取り揃えています。

様々なゴージャスかつユニークなオイルとビネガーはお料理のアクセントに、ドレッシング、デザートへと幅広く楽しむことが出来ます。



### 2. パスタ & その他

OIL & VINEGAR®の最高品質パスタセレクションは、世界に誇れるラインナップです。

リゾットブレンド、ゆっくりと乾燥させたパスタ、パスタ用小麦粉などは最高品質の魅力的なイタリア食品をご用意いたしています。また、濃厚なトマトソース、ユニークなベストソース、ハーブミックス、選び抜かれたトリュフ製品を使えば、ご自宅で本格的なイタリアの味が再現できます。

そして、食器などテーブルウェアも取り扱っています。是非ご家庭でイタリアの食卓をお楽しみください。



### 3. ハーブ & スパイス

ハーブとスパイスは料理には欠かせません。強弱をつける、風味をつける、ピリッとさせる、繊細にまろやかに仕上げるなど、ハーブやスパイスを加えることにより、日々の料理が全く違う味になります。OIL & VINEGAR®では地中海を中心とした、異国情緒あふれる料理に欠かせないスパイスミックス、塩、胡椒を取り扱っています。

スパイスミックスはオリーブオイルとまぜ、調味料としてお使いいただけます。パンにつけたり、マリネの下ごしらえに、BBQの下ごしらえなど、幅広くお試しください。また、キッチンには欠かせない、ソルト & ペッパーのミル、ポウルなどのキッチンツールやテーブルウェアもご用意しています。いつもと違うお料理の演出に是非お役立てください。



### 4. ソルト & ペッパー

各生産地の塩(ソルト) & 香辛料(ペッパー)は普段のお料理をひと味違う味に変身させます。

OIL & VINEGARのソルト & ペッパーは、サイドディッシュ、メインディッシュ、デザートにまで幅広くお使いいただけます。ロワール渓谷(パリの南)の塩、ヒマラヤ山脈の塩、イタリアの海塩、ハワイの海塩、ペルシャブルー岩塩、ゲランドのトリュフ塩(フランスの大西洋岸)など、欧州本部のバイヤーが選んだお塩をご用意しています。

健康的で美しいお料理の演出にソルト & ペッパーの幅広いセレクションをお試しください。



## 会社概要

食卓 + エッセンス

### 私たちのモットー

現在、日本ではオイルが非常に注目されていますが、私たちは単に流行に乗る訳ではありません。

健康の為、美容の為、多くの可能性を秘めているオリーブオイルが日本の皆さまの食卓に、当たり前のように置かれる時代、お料理のアクセントにお醤油を添えるかわりに、オイルとビネガーを添える時代、このような『新しい日本の食文化を作りたい』そのような思いを抱いております。

私たちはまだまだ勉強不足の点があると思いますが、多くのお客様とお会いすることにより日々学び、成長し、何事にもチャレンジし続けることをモットーにいたします。

- ◆会社名 株式会社エッセンス
- ◆所在地 〒105-0013  
東京都港区浜松町2丁目10番1号 浜松町ビル2F
- ◆国内店舗 国内3店舗（銀座店／京都烏丸店／横浜みなとみらい店）
- ◆設立 平成27年8月5日
- ◆資本金 5,000万円
- ◆代表者 代表取締役 吉井国一
- ◆TEL 03-6450-1800（代表電話）
- ◆E-mail [info@essence-group.co.jp](mailto:info@essence-group.co.jp)
- ◆ウェブサイト <http://essence-group.co.jp>
- ◆ショッピング <http://oilvinegar.jp>

【このプレスリリースに関するお問い合わせ】

株式会社エッセンス

・本社広報／今井、荒木 TEL: 03-6450-1800

・横浜みなとみらい店／赤倉 TEL: 045-264-9590

メールアドレス／[info@essence-group.co.jp](mailto:info@essence-group.co.jp)