



報道関係者各位
プレスリリース

平成28年2月16日

欧州発！

全世界で人気を誇るオリーブオイルの専門店「OIL&VINEGAR®」

日本2号店が京都「古今烏丸」に2月28日(日)オープン！

～ヨーロッパ選りすぐりの味覚を京都のみなさまへ！～

「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・オリーブオイルとビネガーを中心にパスタソース、スイーツなど地中海地方中心のさまざまな高級食材を幅広く取り扱っています。

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容器で、量り売り用のオリーブオイルとビネガー（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、オランダ本社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 京都烏丸店 概要】

- オープン日：2016年2月28日(日)
- 店舗名：OIL & VINEGAR 京都烏丸店
- 所在地：京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町620番地
COCON KARASUMA(古今烏丸)1F
- 電話：TEL:075-708-7882 FAX:075-708-7890
- 営業時間：11:00～20:00(予定)
- 商品構成：エクストラヴァージン・オリーブオイルを中心とした高級食材
(ビネガー、パスタソースなど)
- 店舗面積：約26.4坪(87.28平米)



※画像はCOCON KARASUMA(古今烏丸)



※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®ブランドのバイヤーにより、欧州でも評価されるブランドの基準で安定的に鮮度抜群のエキストラヴァージンオリーブオイルを輸入いたします。



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、さらに温度管理が可能なリーファーコンテナまたは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、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)。あなただけのオイルとビネガー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「7つの世界」～



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イバーオイル、ハーブや香料を調合しているフレイバーオイル、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できます。



2. パスタ & その他

OIL & VINEGAR®の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、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、繊細にまる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にたください。



4. ソース & ドレッシング

各種ドレッシングは普段のサラダをひと味違う味に変身させます。またサラダだけではなく、サイドディッシュ、メインディッシュ、デザートにまでお使いいただけます。健康的で美しいお料理の演出にドレッシング、ソースの幅広いセレクションをお試しください。

また便利で素敵なキッチンツールやテーブルウェアは食卓を華やかに演出します。



～OIL & VINEGAR®の「7つの世界」②～



5. スターター & 前菜

多種にわたるオリーブをお試しください。またタブナード、ペストソースなど、クラッカーやパンにのせて食事のはじまりを楽しむのはいかがでしょうか。スペインのタパスをはじめ、ギリシャの代表的な前菜のザジキなど幅広い商品を取り揃えています。また、その国の特徴のあるテーブルウェアもご用意していますので、あわせて素敵な食卓の演出にご利用ください。



6. 新地中海 (ニューメディテレーニアン)

OIL & VINEGAR®の取り扱う商品は地中海地方の食材から地中海の対岸であるモロッコ、チュニジア、アルジェリアなどの北アフリカ、エジプト、トルコなど幅広いエリアを新地中海 (ニューメディテレーニアン) とし、様々なハーブ、お肉に擦り込むラブ、タジンスパイス、ハリッサソースなどを取り揃えております。OIL & VINEGAR®が提案する新地中海 (ニューメディテレーニアン) のちょっとスパイシーな異国情緒あふれる味を是非お気軽にご家庭でもお楽しみください。



7. スイーツ

OIL & VINEGAR®のスイーツセレクションは各種ジャム、チャツネ、蜂蜜などをご用意しています。紅茶に添えたり、アイスクリームに添えたり、いつものデザートまたは肉料理などに添えて、アクセントにお使いください。

PASSIONATE
ABOUT
TASTE





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 銀座店 / 京都烏丸店
- ◆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 03-5401-8520 (代表電話)
- ◆E-mail info@essence-group.co.jp
- ◆ウェブサイト <http://essence-group.co.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

・京都烏丸店 / 峯北、リム TEL:075-708-7882

・本社広報 / 今井、荒木 TEL:03-5401-8520

メールアドレス / info@essence-group.co.jp