



BROWN SUGAR 1ST.

お料理の最後にかんたんひと手間
コク深く、カラダにうれしい
日本初のスモークココナッツオイル 1月16日発売

株式会社ブラウンシュガーファースト（本社：東京都渋谷区、代表取締役：荻野みどり）は、有機食品ブランド<BROWN SUGAR 1ST.>から、液体燻製製法という特許技術を持つ「かずさスモーク」とのコラボレーションにより、日本初のスモークココナッツオイルを1月16日（月）全国当社商品お取扱店にて発売開始します。

液体内部に燻製煙を余すことなくいれ香りをしみ込ませる「かずさスモーク」独自の液体燻製技術により、添加物を一切使わない深くコクのあるおいしいスモークココナッツオイルが完成しました。
お料理にさっとひと掛け・ひと混ぜで新感覚のスモーク料理が楽しめます。



◆BROWN SUGAR 1ST. のスモークココナッツオイルは

- ☑ 有機エキストラバージンココナッツオイルを原料に使用
- ☑ 着色料・香料・保存料一切不使用で燻製
- ☑ 賞味期限1年で香りも長持ち

ココナッツオイルのパイオニア「ブラウンシュガーファースト」と燻製技術のパイオニア「かずさスモーク」だからこそ実現した、安心の無添加スモークオイルです。

商品名：スモークココナッツオイル 内容量：110g 価格：1,380円（税別） 原材料：有機ココナッツ（タイ産）

販売者：株式会社ブラウンシュガーファースト 東京都渋谷区神宮前 2-31-7-202

製造者：株式会社リオ 長須賀工場 千葉県木更津市長須賀 2038-4



スモークココナッツオイルをさっと混ぜれば 新感覚のコクと深みに！

野菜フリットの仕上げにさっとひとさじ、
ディップソースのコク出しにも。
新感覚のおいしさと、サクラチップの
スモークの香りが食卓を楽しくします。

かずさスモークとは？

かずさスモーク（株式会社リオ）は液体調味料の燻製を専門とする、燻製技術のパイオニアです。Kazusa-smoke（かずさスモーク）は液体を燻製する特許技術（特許第4783463号）の総称です。添加物を一切使わない安心・安全な食品加工技術として注目を集めています。

【製品に関するお問合せ先】

株式会社ブラウンシュガーファースト
TEL:03-3479-6999 FAX:03-6455-4369
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-31-7-202
広報：松浦裕香里 (yukari@bs1st.com)

【報道関係窓口／本件に関するお問合せ先】

株式会社 La Carpe
TEL:03-3497-8776 FAX:03-6804-2484
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-13-21-201
担当：新井ミホ (Mobile 090-8345-0264 Mail arai@lacarpe.jp)