the Simple Food co.

食を、シンプルに

The Simple Food Co.から新商品 4 品が登場
格別なおいしさを、毎日の食卓へ

アニーニ合同会社が展開するフードブランド「The Simple Food Co.」は、「食を、シンプルに」をコンセプトに掲げ、ピスタチオペースト「PISTACCHIO」、スパゲッティ「SPAGHETTONI」、バルサミコ酢「ACETO」、イタリア産の栗の花のはちみつ「MIELE」の 4 品を、新たにラインナップに加えます。

新商品 4 品のご紹介

PISTACCHIO｜ピスタチオペースト
原材料は、ピスタチオだけ。砂糖も油も加えていません。ピスタチオ本来の濃厚な風味とほのかな旨みがあり、なめらかな口あたりの中に、砕いたピスタチオの繊細な食感も楽しめます。
ピスタチオには、植物性たんぱく質、食物繊維、不飽和脂肪酸が自然に含まれています。
トーストに塗ったり、スパゲッティに合わせたり、デザートに加えたりと、食事にも甘いものにも幅広く使えます。

SPAGHETTONI｜スパゲッティ
イタリア産デュラム小麦と水でつくり、ブロンズダイスで成形。低温でゆっくり乾燥させることで、SPAGHETTONI ならではの食感を大切にしています。太さは 2.2mm。ひと口にしっかりとした存在感があり、ほどよくざらついた表面にソースがよく絡みます。オリーブオイル、フレッシュなトマト、少量のチーズ。いくつかのシンプルな材料だけでも、満足感のある一皿に仕上がります。

ACETO｜アチェート・バルサミコ・ディ・モデナ
豊かなコクがあり、まろやかでバランスのとれた味わいです。煮詰めたぶどう果汁を55%以上使用し、オークと栗材の樽で 3 年以上熟成させています。ほんの数滴で、料理に深い奥行きをもたらします。酢に自然に含まれる酢酸は、食後の血糖値の上がり方との関わりについて研究されています。

MIELE｜イタリア産 栗の花のはちみつ
深い色合いと豊かな香り、そしてやさしいほろ苦さ。イタリア産の栗の花のはちみつは、甘さの中にほろ苦さが感じられる、個性のある味わいです。25°C未満で丁寧に取り扱い、メッシュで

やさしく濾過することで、天然の花粉と栗の花ならではの風味をできるだけそのまま残しています。栗の花のはちみつには、抗酸化作用について研究されている天然由来のポリフェノールも含まれています。ヨーグルトやリコッタ、熟成チーズに添えても、その個性を楽しめます。

The Simple Food Co.について

職人が焼いたおいしいパン、湯気の立つスパゲッティ、旬の食材でつくったサラダ。人生の豊かさは、こうしたシンプルな一皿の中にもあります。栄養に気を配り、よりよい食材を選び、これからの健康にも目を向ける。そうした意識が高まる一方で、食のまわりには複雑なルールや相反する情報があふれ、ウェルネス商品も次々と登場しています。毎日の食事を大きく変えず、好きな食材を、もっとよいものに選び直す。それだけで、よりよく食べられるとしたら。
The Simple Food Co.は、こうした発想から始まりました。
おいしさも健康も、日々の食事の中で大切にできる。そのシンプルな考えが、ブランドの根底にあります。エクストラバージンオリーブオイル、スパゲッティ、ピスタチオペースト、栗の花のはちみつ、バルサミコ酢。どれも身近な食材だからこそ、その違いを理解して選びたい。
The Simple Food Co.が何より大切にするのは、おいしさです。同時に、栄養面の特長にも目を向け、なぜその品質が生まれるのかを、わかりやすく伝えています。

食べることを、もっとシンプルに

食への関心が高まる一方で、食材選びはかえって難しくなっています。おいしいものを楽しみたい。長い目で見た健康も大切にしたい。原材料表示を読み、栄養を確かめ、買おうとしているものに何が含まれているのかを知ろうとする人が増えています。従来の高級食材は、伝統や産地、希少性が語られる一方で、品質の具体的な特長までは十分に説明されていないことがあります。また、機能性を前面に出した食品やウェルネス商品に触れる中で、健康のためにサプリメントや食事制限といった新しい習慣が必要だと感じることもあります。
The Simple Food Co.が提案するのは、まず、すでに使い慣れた食材をより深く知ることです。原料や成分、製法、保管や取り扱いまで確かめ、その一つひとつが食卓の一皿にどんな違いを生むのかを伝えています。目指しているのは、繰り返し食べたくなるおいしさと、納得して選べる理由の両方を備えた食材を届けることです。
こうした考えのもと、The Simple Food Co.が最初に向き合ったのが、エクストラバージンオリーブオイルです。その成分、つくられ方、品質を守る方法まで考えるところから、「OLIO」は始まりました。OLIO が目指したのは、ポリフェノールの含有量とおいしさを両立させること。検査では、ポリフェノール含有量 500mg/kg、酸度 0.2%という数値が確認されています。丁寧な搾油と保管、取り扱い時の温度管理によって、青々としたフレッシュな香り、心地よい苦味、胡椒を思わせるすっきりとした余韻を保っています。
料理がおいしくなるから、自然と手が伸びる。そんなオイルです。

毎日の食に、もっとよい基準を

食材によって、味わいや栄養面の特長はさまざまです。大切なのは、その違いを理解し、自分の食べ方に合うものを選ぶことです。The Simple Food Co.は、それぞれの商品に何が入っているのか、どのような数値が確認されているのか、どのようにつくられ、扱われているのかを、できるだけわかりやすく伝えます。何を選んでいるのかを理解したうえで、あとはそのおいしさを楽しむ。健やかに暮らすことも、おいしさや食事を楽しむ時間も大切にしたい。The Simple Food Co.は、身近な食材を丁寧に選び、扱うことで、毎日の食卓で何度でも使いたくなる食品を届けます。

好きで食べてきたものを、もっとよいものに選び直す。
それだけでいいのです。

お問い合わせ
アニーニ合同会社／The Simple Food Co.
hello@thesimplefood.co
https://www.thesimplefood.co