

実りの秋、食欲の秋！オリーブオイルを様々な料理に“かけて楽しむ！”
「BOSCOカフェ」期間限定オープン
11月1日(火)～11月30日(水)
食材とオリーブオイルの“新たな”マッチング料理を提供！
～ 渋谷ロフト 2階「BOSCOカフェ(Shibuya City Lounge)」～

日清オイリオグループ株式会社(社長:今村隆郎)は、「BOSCO」の日頃のご愛顧への感謝に加え、より多くの方々に“早摘みグリーンオリーブ”のフレッシュで豊潤な味わい「BOSCO is GREEN」を、もっと身近に感じ、味わっていただくために、コンセプトショップ「BOSCOカフェ」を期間限定オープン(2016年11月1日(火)～11月30日(水))します。



当社は、“早摘みグリーンオリーブ”を搾った、フレッシュでフルーティな風味が特長のオリーブオイル「BOSCO」を日本発売以来20年提供してまいりました。

「BOSCOカフェ」は、“かけるBOSCO”をテーマに、「有頭赤海老と魚介のペスカトーレ」や「名古屋コーチンの卵かけごはん」など、食材とBOSCOオリーブオイルの新たなマッチング料理の提供をメインに展開。各テーブルには、「BOSCO」商品を備え付け、お客様が自由に様々な料理にBOSCOオリーブオイルを“かける”ことで「おいしさ」や「楽しさ」をご体験いただけます。

店内は「BOSCO is GREEN」をテーマに、BOSCOの世界観をお楽しみいただけます。フロア中央には、「巨大 BOSCO GREEN タワー」が設置されており、視覚でもオリーブオイルの魅力をお楽しみいただけます。

「BOSCOカフェ」で食材とオリーブオイルの新たなマッチング料理をお召し上がりいただくことで、「BOSCO」が提案する、オリーブオイルを“かける”という新習慣を実感いただきたいと考えております。



【「BOSCOカフェ」概要】

BOSCOカフェ (Shibuya City Lounge)

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町21-1 渋谷ロフト2階 TEL:03-3780-1616

■開催期間

11月1日(火)～11月30日(水)

【コラボメニュー】

■ランチメニュー



有頭赤海老と魚介のペスカトーレ
1,000円(税別) 1ドリンク付



名古屋コーチンの卵かけごはん
～BOSCOをかけて～
600円(税別) 1ドリンク付



天然酵母パン塩麹サーモンと西洋香味野菜の
オープンサンド
1,000円(税別) 1ドリンク付

■ディナーメニュー



オリーブオイル香り立つ3種の
贅沢おつまみプレート
1,000円(税別)

**SNS投稿で、
BOSCOをかけて楽しむ「アイスクリーム」サービス**

期間限定のBOSCOオリジナルメニューをご注文のお客様限定！BOSCOカフェ内で撮った写真をSNSにハッシュタグ「#BOSCO_GREEN」を付け、お友達に情報を発信して下さい。投稿画面をスタッフまでお見せいただけますと、アイスクリームをサービスさせていただきます。

【「BOSCO is GREEN～かけて楽しむ応援大使～」にモデル・タレントの森泉さん、俳優の哀川翔さん就任】

11月1日にオープンを記念し行われたイベントでは、モデル・タレントの森泉さんと俳優の哀川翔さんを、オリーブオイルを“かける”「おいしさ」や「楽しさ」の伝道師「BOSCO is GREEN～かけて楽しむ応援大使～」に任命しました。イベント当日には任命式を行い、お二人に特大名刺を授与しました。



【「BOSCOカフェ」でお楽しみいただける「BOSCO」商品の概要】

■BOSCO エキストラバージンオリーブオイル145gフレッシュキープボトル
早摘みグリーンオリーブのフレッシュで豊潤な味わいが特長。フレッシュキープボトル採用により、エキストラバージンオリーブオイルの新鮮な風味が長持ちします。

■BOSCO プレミアムエキストラバージンオリーブオイル(250ml)
イタリア品質協会に認定された、フレッシュで華やかな香りと、ハーブのようにスパイシーな味わいの特別なBOSCOです。
パンにつけたり、カルパッチョやサラダにかけるなど、「生」でそのままをお楽しみください。

