
【 ドレッシングのサブスク 】 滋賀県産の新鮮野菜を使用した生ドレッシングを毎月お届け！サブスク専門 EC モール subsc に、リアンフードショップがオープン

株式会社 現代経営技術研究所が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンラインショッピングモール subsc (サブスク) に、リアンフードショップ（ヘリテージトラスト株式会社）がオープン致しました。



■ subsc (サブスク) とは？ (<https://subsc.jp>)

- ・ 「何が届くか毎月ワクワク」 “毎月1回・定額” で商品をお届けする「サブスクリプションボックス／定期便」専門のオンラインショッピングモール。
- ・ ゴディバ、ピエール マルコリーニ、明治屋ストアーなどの有名店から、こだわりの専門店のサブスクなど100種類以上のサブスクを販売中。

■ リアンフードショップ がオープン

「Lien (リアン) 」とはフランス語で "繋がり" を意味しており、原材料の生産者様と消費者様を繋げ、新たな食文化を考案し食事を彩っていただければとの思いが込められています。

■ 滋賀の新鮮野菜を使用した、リアン生ドレッシングを毎月お届け！

滋賀県産の新鮮野菜を使用した『リアン生ドレッシング』を月替わりで3本お届けするサブスク（定期便）。生産者様との直接取引にこだわり、新鮮な素材を厳選し、独自の製法で作られたのが『リアン生ドレッシング』です。添加物や保存料を一切使用せず、非加熱製法でお作りしており、野菜本来の旨味や栄養を存分に味わえます。



月替わりに届くさまざまなリアン生ドレッシングを、サラダにはもちろん、肉料理、パスタなど幅広い料理に合わせてお召し上がりください。

《 リアン生ドレッシング 商品例 》

- 人参 ●赤紫蘇&新玉ねぎ ●トマト ●パプリカ ●セロリ ●蕪 ●ビーツ ●紅くるり大根
- 紫人参 ●日野菜 ●わさび菜 ●大根&わさび など

《 リアン生ドレッシング 共通項目 》

- 内容量：200ml ● 賞味期限：製造より3ヶ月
- 保存方法：要冷蔵（10℃以下） ● 製造者：ヘリテージトラスト株式会社（リアンフードショップ）

【ドレッシングのサブスク】滋賀の新鮮野菜を使用！リアン生ドレッシングが毎月届く定期便《3本セット》

バラエティ豊かなリアン生ドレッシングから毎月3種類（200ml x 各1本）を厳選しお届けします。

[月額 3,500円 / 送料無料・消費税込み]

<https://subsc.jp/products/264>

【 subsc 運営会社 概要 】

会社名： 株式会社 現代経営技術研究所

代表者： 代表取締役所長 大槻 裕志

所在地： 東京都文京区本郷 2-27-17 ICN ビル 4F

設立： 1965年7月

【 subsc 事業について 】

毎月1回・定額で商品をお届けする「サブスクリプションボックス」を通じて、「何が届くか毎月ワクワクする」「新しいお気に入りと出会える」というショッピング体験を提供してまいりたいと運営に取り組んでおります。

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

subsc 事業部 E-Mail : support@subsc.jp