

2017年9月29日

マルハニチロ×宝島社の共同開発 ブランド瓶詰 「kippis^{キッピス}®」北欧ジャム&ソースシリーズから新商品発売！ 季節の**柄**を楽しめる冬季数量限定商品も

ファッション雑誌販売部数トップシェア(※)の株式会社宝島社(代表取締役社長:蓮見清一、本社:東京都千代田区)と、大手水産・食品メーカーのマルハニチロ株式会社(代表取締役社長:伊藤滋、本社:東京都江東区)が共同開発した「kippis^{キッピス}®」北欧ジャム&ソースシリーズ(瓶詰)より新商品3種類を発売します。2017年10月2日には「きのこクリームソース」と「豚のハーブリエット」が、11月1日には冬季・数量限定の「ベリーミックスジャム」が発売開始となります(内容量:各50g、価格:各550円(税抜き))。

(※)日本ABC協会 雑誌発行人レポート(2016年7~12月)より

「kippis^{キッピス}®」北欧ジャム&ソースは、“毎日の食卓を明るく”をコンセプトに開発された本格ジャム&ソースです。今年5月1日に5種類を発売し、京王百貨店新宿店で行われた催事「北欧屋台」では、わずか8日間の会期中で1000個以上を売り上げました。

10月2日発売の新テイストは、北欧になじみの深い食材である“きのこ”と“ハーブ”を使った「きのこクリームソース」と「豚のハーブリエット」です。「きのこクリームソース」の瓶デザインは、秋冬にぴったりな落ち着いた色使いのテキスタイル「Mirrinminttu(ミリンミントウ)/ハーブとねこ」を採用しました。キャットニップ(イヌハッカ)というハーブの生い茂る庭で転げまわる猫を絵柄にした、「kippis^{キッピス}®」テキスタイル2017年秋冬の新柄です。「豚のハーブリエット」の瓶デザインは、「Apila(アピラ)/クローバー」です。クローバーは「kippis^{キッピス}®」デザイナーのお気に入りの花で、かわいらしいベリーのような形のクローバーの花をカラフルに描いたものです。

11月1日には冬季・数量限定の「ベリーミックスジャム」が登場します。瓶デザインの「Kaupunki(カウプンキ)/街」は、デザイナーがアムステルダムを訪れた際に描いた絵をもとに作られました。カラフルな街並みを、色の重なりで楽しく表現しています。

また、ギフトにぴったりな「kippis^{キッピス}®」オリジナルボックスも。「kippis^{キッピス}®」のアイコンである“しろくま”がプリントされたデザインで、このボックスに詰めればウィンターシーズンのギフトにもぴったりです。「kippis^{キッピス}®」北欧ジャム&ソースシリーズを取り扱う、全国のライフスタイル店や百貨店催事などで販売します。

これまでに発売された既存の5種類の瓶も、そのデザイン性の高さから、インスタグラムなどのSNSでアップされています。「kippis^{キッピス}®」北欧ジャム&ソースは、キッチンや食卓を華やかに彩るだけでなく、食べ終わった後も、アクセサリなどの小物入れとしても活用いただけます。



きのこクリームソース

北欧には欠かせない食材のひとつ“きのこ”のクリームソース。大きめにカットしたきのこを、クリーム・チキンブイヨン・白ワインでじっくり煮込み、クリーミーでなめらかな味わいに仕上げました。

★合う料理: パスタ、オムレツ、各種ソテー料理、温野菜など。



豚のハーブリエット

3種のハーブをたっぷり入れて、フランスの郷土料理“リエット”を北欧風アレンジ。ほんのりとハーブが香る、とろけるようなリエットの舌触りは、やみつきになります！

★合う料理: バケット、パスタ、温野菜(特にジャガイモ)など。



ベリーミックスジャム(冬季・数量限定！)

色鮮やかなベリー3種とディルを絶妙なブレンドで組み合わせ合わせたジャム。ベリーを程よい大きさに粗砕き、ディルを加えているため甘さ控えめで、様々な料理のアクセントにぴったり！

★合う料理: パンケーキ、焼いたお肉、ヨーグルトなど。



贈って嬉しい！もらって嬉しい！「kippis®」ギフトセット

インテリアとしても楽しめる瓶詰&缶詰。特製のオリジナルボックスに詰めれば、ウィンターシーズンのギフトにもぴったりです。



KI-A (2缶+3瓶セット)



KI-5 (5瓶セット)

シンプルなクラフトボックスはkippisのしろくまブランドロゴがあしらわれています！



「kippis®」北欧ジャム&ソースシリーズ 2017年5月1日発売・5種類



■サーモントマトソース (左)

北欧定番食材「サーモン」に「トマト」と「玉ねぎ」を合わせ、隠し味に「ディル」、コク出しに「パルメザンチーズ」を混ぜ込んだディップソース。パスタ、じゃがいも、魚介類などに。

■キャラメルシナモンソース (左から2つ目)

北欧に欠かせない調味料「シナモン」「カルダモン」に、キャラメルと三温糖を組み合わせたソース。パン、アイスなどに。

■ソルティーレモンソース (中央)

「刻みレモン」に北欧の料理に欠かせない「ディル」を混ぜ込んだジャムソース。魚料理、肉料理、ドレッシングなどに。

■ルバーブアップルジャム (右から2つ目)

ヨーロッパ生まれの野菜「ルバーブ」に、刻んだ「りんご」を合わせたジャム。パン、ヨーグルト、サラダなどに。

■クリーミーデミソース (右)

北欧の肉料理で定番の「ホワイトソース」と日本人に馴染みのある「デミグラスソース」を掛け合わせたソース。ミートボールやハンバーグなどの肉料理に。

【kippis®(キップス)とは・・・】

ファッション雑誌や、バッグやポーチなどのブランドアイテム付録を開発する宝島社が、開発・プロデュースした北欧発のライフスタイルブランド。フィンランド在住のデザイナーが描く、北欧の自然や暮らしをモチーフにした温かみのあるテキスタイルが特徴です。編集部自ら、オリジナルテキスタイルの開発・プロデュースを行い、「kippis®」として創設しました。2012年から自社商品(出版物)としてバッグや傘、手帳などを販売してきましたが、反響が大きく、ご好評をいただいたことから「オリジナルブランド」として、2015年10月よりライセンス事業をスタート。これまでにバッグブランド「レスポートサック」や川辺(株)、(株)サンヒットなどのメーカーにデザイン提供しています。



『kippis キャンバス風BIGトートバッグ BOOK』
2016年8月22日発売

◆「キップス」を彩るデザイナーたち



島塚 絵里(しまつか えり)
東京都出身、2007年よりヘルシンキ在住。マリメッコ社アートワークスタジオ勤務を経てフリーランスデザイナーに。遊び心あふれ、手描きのぬくもりが残るデザインが特徴的。



エルヤ・ヒルヴィ
フィンランド在住のデザイナー。ヘルシンキ芸術大学院卒業後マリメッコ、サムイ等、様々なブランドにデザインを提供。「ルミマルヤ」等のヒット作多数。国内外にファンが多い人気デザイナーである。



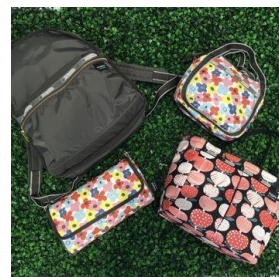
サンナ・マンデル
スウェーデン・ストックホルム育ちで、現在はヘルシンキに住むイラストレーター。イラストに限らず、広くデザインのフィールドで活躍中。最近のプロジェクトには、子どもの絵本や、ポスターなども。

◆ これまでの「キッピス」の提携先 ◆



バッグブランド「LeSportsac
(レスポートサック)」
-伊藤忠商事株式会社

2016年からkippis®のデザインを採用。
様々な種類のバッグやポーチを発売して
おり、コラボレーションは第3弾まで展開。



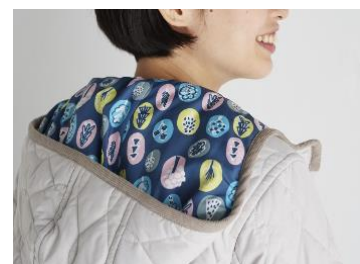
コーヒーブランド「INIC coffee」
-パウダーフーズフォレスト株式会社

パッケージには、「キッピス」のアイコンであるしろくまモチーフとテキスタイルを採用。フレーバーは全部で3種類で、既存の「デカフェ(ノンカフェイン)」と、新たに共同開発した「浅煎り」「中・深煎り」の2種。2017年9月発売。



NÎMES アパレルブランド「NÎMES(ニーム)」
-株式会社キノセント

フレンチカジュアルブランド「ニーム」とのコラボ。テキスタイルを用いたワンピースなどを、全国の「ニーム」直営店10店舗およびECサイトで2017年7月より発売。



生地・キッチン -株式会社サンヒット

kippisのデザインを生地に仕立て、主に手芸用品店にて販売。またそのテキスタイルを使ったエプロンやトレイをはじめとするキッチングッズ、ランチバッグやポーチといったおでかけ小物なども展開。



ハンカチ・バッグ-川辺株式会社

ハンカチやエコバッグなど、毎日持ち歩きたくなるデイリーアイテムを、主に大手百貨店にて販売。



化粧品企画開発
-株式会社キレートジャパン

クリームタイプのオールインワンシャンプー「kippis®クリームシャンプー」を2017年4月に発売。LOFT、東急ハンズをはじめとする全国のバラエティショップ200店舗以上で展開。



レザーブランド「キソラ」
-株式会社東京デリカ

kippisの豊富な柄バリエーションの中から、「しろくま」「りんご」「サルミアッキ」の3柄を採用し、レザーと組み合わせたバッグを2017年7月から発売。

