

# OIL & VINEGAR

全世界で人気を誇るオリーブオイル専門店「OIL&VINEGAR®」の  
日本4号店が**2月26日(日)**、神戸元町にグランドオープン！

～ヨーロッパ選りすぐりの味覚を神戸のみなさまへ！～

株式会社エッセンス（本社：東京都港区、代表 吉井国一）傘下の株式会社Zero One（本社：兵庫県神戸市中央区、代表 田畑仁）は「OIL&VINEGAR®」の日本国内4店舗目となるOIL&VINEGAR®神戸元町店を、2017年2月26日（日）に兵庫県神戸市中央区（元町商店街アーケード内）にオープンいたします。

「OIL&VINEGAR®」はオランダに本社を置く、ドイツ、ベルギー、アメリカなど欧米中心に100店舗以上を展開する高級食材のフランチャイズチェーン店です。エキストラヴァージン・オリーブオイルとビネガーを中心に、パスタ類、ハーブ、輸入塩など地中海地方中心のさまざまな高級食材を幅広く取り扱っています。

店内ではステンレス容器※<sub>1</sub>やアンフォラと呼ばれる大きなガラス容器※<sub>2</sub>でオリーブオイルとビネガーを陳列、量り売りをしており、ユニークで高級感溢れる店舗作りが特徴です。

OIL & VINEGAR®は、最高の料理と最高品質の食材への情熱のもと、自信をもってお客様にお出しすることができる商品のみを取り扱うというポリシーを持ち、ヨーロッパの幾多の高級食材の中から、オランダ本部のバイヤーによって徹底的に吟味された商品のみを揃えた、世界14カ国、100を越える店舗を展開※<sub>3</sub>するブランドです。

※<sub>3</sub> 2017年2月現在

## 【OIL & VINEGAR® 神戸元町店 概要】

オープン日： 2017年2月26日（日）  
店舗名： OIL & VINEGAR 神戸元町店  
所在地： 〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通2-6-2 河野ビル1階  
電話： 078-334-1016  
営業時間： 11:00～20:00  
取扱商品： エキストラヴァージン・オリーブオイルを中心とした高級食材  
(ビネガー、パスタ、ハーブ、世界の塩など)



店内イメージ  
(写真は横浜みなとみらい店)



※<sub>1</sub> オリーブオイルを日光から遮断する  
ステンレス容器



※<sub>2</sub> 量り売り用のアンフォラ



## ～OIL & VINEGAR<sup>®</sup> 本質へのこだわり～

### 1. 鮮度・品質へのこだわり

オリーブオイルは新鮮なほど美味しく、身体にも良い成分が多く含まれています。当社は北半球・南半球、年2回の出荷時期に合わせて、OIL & VINEGAR<sup>®</sup>ブランドの本部バイヤーにより、欧州でも評価されるブランドの基準で安定的に鮮度抜群のエキストラヴァージンオリーブオイルを輸入しています。



### 2. オリーブオイルの輸入方法へのこだわり

高品質なエキストラヴァージンオリーブオイルは温度変化や光に影響を受ける非常にデリケートな食材です。弊社では空気・日光に触れない独自の方法を用い、より鮮度の高い状態で輸送するため、主に航空便（エアーカーゴ）で商品を輸入しています。



### 3. 販売方法へのこだわり

当店のオリーブオイル、ビネガーは量り売り<sup>※1</sup>が特徴です。エキストラヴァージンオリーブオイルは、ステンレス製の特殊容器により瓶詰の直前まで空気に触れない状態で販売しております。

また、フレーバーオイル、ビネガーに関しても20種類以上のアイテムから量り売り・瓶詰めにて、ご購入いただけます<sup>※2</sup>。オイルとビネガーであなただけの最高の組み合わせを見つけようか？

※1 商品は100mlから50ml単位でご購入いただけます。

※2 販売用のピンは別売りとなります。





## ～OIL & VINEGAR®の世界～



### 1. オイル & ビネガー

OIL & VINEGAR®は、エキストラヴァージンオリーブオイルとビネガーの専門店です。様々なオリーブの名産地より最高品質の一番搾「ファーストプレス」で圧搾されたエキストラヴァージンオイルをはじめ、野菜やフルーツをオリーブと一緒に搾ったフレイバーオイル、ハーブや香料を調合したフレイバーオイル、高温でも風味をそこなわれない調理用オイルを取り揃えています。

ビネガーは最高品質のバルサミコ酢をはじめ、フルーティーなビネガーから、スパイシー、または果肉入りビネガーまで取り揃えています。

様々なゴージャスカつユニークなオイルとビネガーは、お料理のアクセントに、ドレッシング、デザートへと幅広くお楽しみいただけます。



### 2. パスタ & その他

OIL & VINEGAR®の最高品質パスタセクションは、世界に誇れるラインナップです。

リゾットブレンド、ゆっくりと乾燥させたパスタ、パスタ用小麦粉など、最高品質の魅力的な食品をご用意しております。また、濃厚なトマトソース、ユニークなペストソース、ハーブミックス、選び抜かれたトリュフ製品を使えば、ご自宅で本格的なイタリアの味が再現できます。

また、食器など食卓を彩るテーブルウェア・カテラリーも各種取り扱っています。是非ご家庭でイタリアの食卓をお楽しみください。



### 3. ハーブ & スパイス

ハーブとスパイスは料理には欠かせません。味にメリハリをつける、風味をつける、ピリツとさせる、繊細にまろやかに仕上げるなど、ハーブやスパイスを加えることにより、日々の料理が全く違う味になります。OIL & VINEGAR®では地中海を中心とした、異国情緒あふれる料理に欠かせないスパイスミックス、塩、胡椒を取り扱っています。

スパイスミックスはオリーブオイルとまぜ、調味料としてお使いいただけます。パンにつけたり、マリネの下ごしらえに、BBQの下ごしらえなど、幅広くお試しください。

また、ソルト & ペッパーミル、ボウルなどのキッチンには欠かせないツールやテーブルウェアもご用意しています。

いつもと違うお料理の演出に是非お役立てください。



### 4. ソルト & ペッパー

各生産地の塩(ソルト)& 香辛料(ペッパー)は普段のお料理をひと味違う味に変身させます。

OIL & VINEGAR®のソルト & ペッパーは、サイドディッシュ、メインディッシュ、デザートにまで幅広くお使いいただけます。

ロワール渓谷(パリの南)の塩、ヒマラヤ山脈の塩、イタリアの海塩、ハワイの海塩、ペルシャブルー岩塩、ゲランドのトリュフ塩(フランスの大西洋岸)など、欧州本部のバイヤーが選んだお塩をご用意しています。

健康的で美しいお料理の演出にソルト & ペッパーの幅広いセクションをお試してください。





# OIL & VINEGAR

Essence Co. Ltd  
株式会社エッセンス



## About Company

株式会社エッセンスは「OIL & VINEGAR®」の日本総代理店としてオリーブオイル、ビネガー等の食品販売を行っております。

近年、日本ではオリーブオイルが非常に注目されていますが、私たちは単に流行に乗る訳ではありません。

健康の為、美容の為、多くの可能性を秘めているオリーブオイルが日本の皆さまの食卓に、当たり前のように置かれる時代、お料理のアクセントにお醤油を添えるかわりに、オイルとビネガーを添える時代、このような『新しい日本の食文化を作りたい』そのような思いを抱いております。

私たちは、多くのお客様とお会いすることにより日々学び、成長し、何事にもチャレンジし続けることをモットーにしています。

### 【株式会社エッセンスについて】

- ◆所在地 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目10番1号 浜松町ビル2F
- ◆国内店舗数 4店舗
- ◆設立 平成27年8月5日
- ◆資本金 5,000万円
- ◆代表者 代表取締役 吉井国一
- ◆TEL 03-6450-1800 (代表電話)
- ◆E-mail [info@essence-group.co.jp](mailto:info@essence-group.co.jp)
- ◆ウェブサイト <http://www.oilvinegar.jp/>

### 【株式会社Zero Oneについて】

- ◆所在地 〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通2丁目6番2号
- ◆設立 平成29年2月8日
- ◆資本金 100万円
- ◆代表者 田畑 仁
- ◆TEL 078-334-1016 (代表電話)
- ◆E-mail [info@oilvinegar-kobe.jp](mailto:info@oilvinegar-kobe.jp)

### 【このプレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社エッセンス OIL&VINEGAR本部広報/荒木・重岡 TEL: 03-6450-1800 メールアドレス: [info@essence-group.co.jp](mailto:info@essence-group.co.jp)  
株式会社Zero One OIL&VINEGAR神戸元町店/田畑 メールアドレス: [info@oilvinegar-kobe.jp](mailto:info@oilvinegar-kobe.jp)