# the Simple Food co.

**食を、シンプルに。**

## 格別なおいしさ、栄養への理解、そして確かめられる品質。
## the Simple Food co.は、食べる楽しみをあきらめることなく、そのすべてを毎日の食卓に届けるフードブランドです。

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。ところが、よりよく食べようとすると、話はそう単純ではありません。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、ウェルネス商品なども次々と登場しています。毎日の食事を大きく変えるのではなく、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。

**おいしさと健康は、どちらか一方をあきらめて選ぶものではない。**
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、その違いをきちんと理解して選びたい。**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。でも、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。けれど、従来の高級食材は、伝統や産地、希少性を語る一方で、具体的に何が優れているのかまでは、十分に説明されていないことがあります。反対に、機能性を前面に出した食品やウェルネス商品によって、健康的に暮らすためには、サプリメントを取り入れたり、食事を制限したり、慣れない習慣を始めたりしなければならないように感じることもあります。健康を意識することが、いつの間にかもう一つの「やるべきこと」になっています。

**the Simple Food co.は、そのどちらでもない選択肢があると考えています。**
そのために、まずは、すでに使い慣れた食材をより深く知ることから始めます。そして、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、そして品質がどのように守られるのかまで考えるところから、OLIO は始まりました。エクストラバージンオリーブオイル「**OLIO**」が目指したのは、ポリフェノールを豊富に含みながら、味わいを犠牲にしないこと。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、フレッシュな青みのある香り、心地よい苦味、そしてクリーンで長く続くペッパー感を守っています。
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。

**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。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。
格別なおいしさだけでなく、栄養面でもしっかりとした中身を持つ食材です。トーストに塗っても、スパゲッティに合わせても、デザートに加えても。甘くも、食事にも、合わせる食材によって自由に楽しみ方を広げることができます。

**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がソースをしっかりと受け止めます。
オリーブオイル、フレッシュなトマト、少量のチーズ。ほんの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。
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、料理に深い奥行きとバランスをもたらします。さらに、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、甘さだけではない、はっきりとした個性を持っています。25° C 未満で丁寧に取り扱い、メッシュでやさしく濾過。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、天然由来のポリフェノールも含まれています。ポリフェノールは、その抗酸化作用について研究されている成分です。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。

**毎日の食に、もっとよい基準を**
おいしさと健康は、同じ食の中で考えられるもの。ただし、食材によって、その良さのあり方はそれぞれ違います。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。よりよいものを選ぶために、食の専門家になる必要はありません。the Simple Food co.は、それぞれの商品に何が入っているのか、何が測定されているのか、そして、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きちんと理解したうえで、あとはそのおいしさを楽しむ。
誰もが、できるだけ長く健やかに、人生を楽しみたいと願っています。だからこそ、何を食べるかには気を配りたい。同時に、おいしさや、食事を楽しむ時間も大切です。
**the Simple Food co.**は、身近な食材を、より丁寧に選び、扱うことで、その両方をひとつにつなげます。
おいしさにも、選ぶ理由にも、きちんと意味がある。
そして、毎日の食卓で何度でも使いたくなる。そうした食品を届けます。

**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。**

the Simple Food co.
**For contact and info:** hello@thesimplefood.co – www.thesimplefood.co

WEBSITE INSTAGRAM

# the Simple Food co.







