

## 「フランス芸術文化勲章」授賞シェフ 松嶋啓介氏 初のセルフブランド商品 「NICE SORBET(ニースソルベ)～KEISUKE MATSUSHIMA～」 Oisixの「Oiチカ」にて新登場(9/19～)

有機や特別栽培の農産物などの安心食品宅配をインターネットで提供するオイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平)(以下、オイシックス)は、日本人才オーナーシェフとして最年少で本場フランスと日本の2カ国でミシュランの星を獲得するなど日仏で評価の高いシェフ 松嶋啓介氏が、初めて「KEISUKE MATSUSHIMA」ブランドで発売するオリジナル商品「NICE SORBET(ニースソルベ)」を、オイシックスが運営する「Oiチカ」(<http://www.oisix.com/oichika/>)限定で、2013年9月19日(木)より発売致します。



松嶋シェフが大事にしている「自然から受けるインスピレーションを料理にする」という考えそのままに、厳選した旬の素材を、本場のソルベと同じ製法で、食材の香り、味を上手に引き出しながら滑らかな舌触りに仕上げました。「パイン&バジル」フレーバーは、25歳で松嶋シェフがニースにオープンした自身の店「KEISUKE MATSUSHIMA」(当時の店名は「Restaurant Kei's Passion」)でコースの最後に提供しており、その斬新な組み合わせと滑らかな舌触りで、現地でも好評な1品です。

### ■ 取り組み背景：素材の美味しさやこだわりに対する共感

松嶋シェフは、安心安全なだけではなく、美味しさや生産者のこだわりも重視して商品を扱う当社の姿勢に共感をしてくださっており、2010年には松嶋シェフが商品開発を監修したドレッシングも販売致しました。この度、松嶋シェフが長年実現を夢みていたソルベを「KEISUKE MATSUSHIMA」オリジナル商品として販売するにあたり、こだわりのブランドのみを扱う「Oiチカ」に商品提供してくださり、今回の販売が実現しました。

### ■ 日仏ミシュラン獲得、日本人シェフ初「フランス芸術文化勲章」、実力派シェフ 松嶋啓介氏

松嶋シェフは、日本人才オーナーシェフとしては最年少で、本場フランスと日本の2カ国でミシュランの星を獲得。フランス政府から日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与されるなど、料理を通じて情熱的な挑戦を続けている、今最も注目を集めるシェフの一人。フランス・ニース「KEISUKE MATSUSHIMA」、渋谷区「Restaurant-I」オーナーシェフ。



#### 【松嶋シェフコメント】

ニースの街を歩いているとたくさんのシャーベット屋さんがありますが、その雰囲気を、そのまま日本の食卓に届けることで、少しでも皆さんにニースの風を届けられればと思います。色鮮やかな味、香り…食材の恵みの素晴らしいを感じていただければ。

#### 本リリースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)

## ■ 商品概要

商品名:	NICE SORBET(ニースソルベ)～KEISUKE MATSUSHIMA～
フレーバー:	4種(パイン&バジル、ストロベリー、トロピカル、レモン)
価格:	4個セット 1,596円(税抜1,520円) 各399円(税抜380円) ※送料別
規格:	各120ml
形状:	冷凍
販売:	Oiチカ( <a href="http://www.oisix.com/oichika/">http://www.oisix.com/oichika/</a> )

## ■ 各フレーバーについて

### <パイン&バジル>

果汁・果肉比率 35%。絶妙にブレンドされたパインとバジルの組み合わせが斬新。ニースのレストランでは、デザートのいちばん最後に登場する人気のソルベ。

### <トロピカル>

果汁比率 45%。オレンジ、パッションフルーツ、バナナのブレンドが、太陽の恵みをそのまま閉じ込めたようにみずみずしく濃厚。目にも鮮やかなソルベです。

### <レモン>

レモン果汁 20%。まろやかな甘酸っぱさのレモンをしづく、その爽やかさを残したまま、温めたミルクと優しく合わせました。アクセントにレモンの皮を使うことで、口の中でさらに濃厚に香ります。

### <ストロベリー>

果汁・果肉 35%。甘酸っぱく、爽やかな苺の豊かな風味が際立つソルベ。みずみずしく、果実そのものの香りが口いっぱいに広がる、華やかで濃厚なフレーバー。

## Oiチカとは

「Oiチカ」(<http://www.oisix.com/oichika/>)は、オイシックスがインターネット上の“デパ地下”を目指して 2013 年 5 月にスタートしたサービスです。一杯のスープに象徴される「豊かな食事」を提案するスープ専門店「Soup Stock Tokyo」、世界中の美味しいものを集めた食のセレクトショップ「DEAN & DELUCA」、世界各地から厳選したものだけを自社輸入・販売しているワイン専門店「ENOTECA」など高付加価値ブランドを揃え、Oisix (<http://www.oisix.com>) 商品とワンストップで購入できます。2013 年 8 月末時点で 11 ブランドを展開しています。商品はいずれも Oisix の安全基準をクリアしたものを販売します。

## オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子どもに安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食品と豊かで楽しい食生活に役立つ情報を、オンラインサイト「Oisix(おいしそうす)」(<http://www.oisix.com/>) にて提供する事業を 2000 年 6 月より行なっています。また、2010 年 11 月から初の店舗事業を開始し、現在は恵比寿三越と二子玉川東急フードショーの 2 店舗を展開しています。

### 本リースへのお問合せ

オイシックス株式会社 上堀(カミホリ)・大熊

TEL:03-5793-1207 FAX:03-5447-2689 E-mail:[kamihori-uka@oisix.co.jp](mailto:kamihori-uka@oisix.co.jp) [okuma@oisix.co.jp](mailto:okuma@oisix.co.jp)