

日本初上陸! テーブルが華やかになる色鮮やかな前菜が新発売 ワインを2倍美味しくするプレミアムなオードブル ギリシャ初、贅沢素材のおつまみ 4月10日より通販開始

食料品の輸入販売・卸を行う株式会社鈴商（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：鈴木基司）は、ギリシャの前菜メーカー「アルミ社」が手がける、ひとくちサイズのオードブルシリーズ『キポス（KIPOS）』を2018年2月より発売致しました。

『キポス（KIPOS）』は、売上好調に伴い、2018年4月10日よりAmazonにてインターネット販売も開始し、さらに購入しやすくなりました。

■ギリシャ発、厳選素材を使用したオードブルシリーズ

この度、日本で販売を開始した『キポス（KIPOS）』のオードブルシリーズは、全部で4種類。いずれも、ひとくちサイズの厳選素材をキャノーラオイルで漬けた逸品です。

1. 『グリルドマッシュルーム クリームチーズ入り』は、濃厚な羊のフェタチーズと酸味ある山羊のフェタチーズをブレンドしてクリーム状にして、パセリとスパイスで香ばしくグリルしたマッシュルームに詰めました。
2. 『チェリーペッパー クリームチーズ入り』は、タマネギ、ニンニク、マスタードシードを加えたスパイシーかつまるやかなクリームチーズを、フルーティーでピリッと辛いチェリーペッパーに詰め、色鮮やかな逸品です。
3. 『グリーンオリーブ クリームチーズ入り』は、トマト風味のスパイシーなクリームチーズを、肉厚でフルーティなギリシャ北東部ハレキティキ産グリーンオリーブに詰めました。
4. 『フェタチーズオイル漬け』は、フェタチーズをパクチー、オレガノ、ローズマリーなど5種類のハーブと一緒にオイル漬けしました。アクセントのレッドペッパーとオリーブが『フェタチーズ』を引き立てます。



これらは、チーズやオリーブ、マッシュルームなどを始めとする美味しい食材の魅力を知り尽くしたギリシャブランドだからこそできたレシピの開発による手軽で贅沢なおつまみたちです。調理不要で、すぐに食べたい時や急な来客時などに便利な点もポイントです。

■ワインが2倍美味しくなる“プレミアム”なオードブル

どれもがワインにとって最高の相棒になること間違いなしで、それぞれおすすめな銘柄があります。

辛口の白やロゼ、あるいは軽めの赤ワインなら『グリルドマッシュルーム クリームチーズ入り』。冷えたスパークリングワインや辛口の白ワインなら『チェリーペッパー クリームチーズ入り』を。『グリーンオリーブ クリームチーズ入り』には、少し重めの赤ワインやコクのある白ワインが合います。軽くフルーティーな赤ワインや、甘口の白ワインなら『フェタチーズオイル漬け』がベストマッチです。

飲みたいワインの種類に合わせてお選び頂くことで、ワインを2倍美味しく味わえるプレミアムなオードブルです。

■週末の少し豪華な家飲みを演出するアクセントとして活躍

そのままおつまみとして楽しむだけでなく、豊かな味わいや彩りの良さを活かした、さまざまな使い方ができるのも特徴です。たとえば、グリーンオリーブは輪切りにしてサラダに。フェタチーズはサーモンやクラッカーにのせたり、あるいはパスタソースとして。欧州ならではの色鮮やかさで、テーブルを華やかに引き立てます。また、残ったオイルもすべて最後まで利用できます。



【商品ラインアップ】 ※価格はすべて税別です。

 	<p>グリルドマッシュルーム クリームチーズ入り 内容総量 230g (固形量 140g) 800 円</p> <p>濃厚な羊のフェタチーズと酸味のある山羊のフェタチーズをブレンドし、滑らかなクリーム状にしたチーズを、パセリとスパイスで香ばしくグリルしたマッシュルームに詰めた逸品。</p> <p>賞味期間：24 カ月、原産国：ギリシャ</p> <p>原材料：マッシュルーム、植物油、クリームチーズミックス（チーズ（羊乳、山羊乳）、クリームチーズ、スターチ）、食塩、香辛料、パセリ、pH 調整剤</p>
 	<p>チェリーペッパー クリームチーズ入り 内容総量 230g (固形量 125g) 800 円</p> <p>玉葱、ニンニク、マスタードシードが入ったスパイシーでありながら優しくまろやかに仕上げたクリームチーズをフルーティーでピリッと辛いチェリーペッパーに詰めた色鮮やかな逸品。</p> <p>賞味期間：24 カ月、原産国：ギリシャ</p> <p>原材料：植物油、チェリーペッパー、砂糖、食塩、クリームチーズミックス（クリームチーズ、玉葱、マスタードシード、ニンニク）スターチ、酸味料、安定剤（塩化 Ca）、香料</p>
 	<p>グリーンオリーブ クリームチーズ入り 内容総量 230g (固形量 125g) 800 円</p> <p>トマト風味のスパイシーなクリームチーズを、オリーブの名産地ギリシャ北東部のハルキディキ産の肉厚でフルーティーなグリーンオリーブに詰めた逸品。</p> <p>賞味期間：24 カ月、原産国：ギリシャ</p> <p>原材料：オリーブ、食塩、植物油、クリームチーズミックス（クリームチーズ、トマトピューレ、香辛料、ブドウ糖、トマト粉末、スターチ）、pH 調整剤</p>
 	<p>フェタチーズオイル漬け(オリーブ、レッドペッパー入り) 内容総量 230g (固形量 130g) 800 円</p> <p>ギリシャ名産の『フェタチーズ』をパクチー、クローブ、オレガノなどの5種類のハーブと一緒にオイル漬け。アクセントのレッドペッパーとオリーブが『フェタチーズ』を引き立てます。</p> <p>賞味期間：24 カ月、原産国：ギリシャ</p> <p>原材料：植物油、フェタチーズ、赤ピーマン、蒸留酢、砂糖、食塩、オリーブ、パクチー、パプリカ、クローブ、オレガノ、タイム、ローズマリー、安定剤（塩化 Ca）、pH 調整剤</p>

【販路】

輸入食品取扱店

インターネット販売

URL:https://www.amazon.co.jp/s/ref=nb_sb_noss?__mk_ja_JP=%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%82%AB%E3%83%8A&url=search-alias%3Daps&field-keywords=%E3%82%AD%E3%83%9D%E3%82%B9%E3%80%80%E3%83%81%E3%83%BC%E3%82%BA%E3%80%80230%EF%BD%87

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社 鈴商 電話番号 03-3225-1161

お客様専用 <http://www.suzusho.co.jp/customer/>

法人様専用 <http://www.suzusho.co.jp/company/>

【会社概要】

社 名：株式会社 鈴商

代 表：代表取締役社長 鈴木 基司

本社所在地：東京都新宿区荒木町 23 番地

U R L：<http://www.suzusho.co.jp>

資 本 金：84,000,000 円

従 業 員 数：50 人

事 業 内 容：食料品及び酒類の輸入販売及び卸

今後の展開：株式会社鈴商は、1919 年（大正 8 年）にシロップの製造・販売による創業以来、常に優れた品質の食品と、食の美味しさ・豊かさをお届けしておりました。これからも世界中の新しい美味しさ、品質の確かな商品、愛される味を追求し、卓越した食品を日本の皆様にお届けして参ります。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 鈴商 営業部推進課 担 当： ^{すずき ましこ} 鈴木・益子 電 話：03-3225-1165 FAX：03-3225-1160 E-mail：y.suzuki@suzusho.co.jp	鈴商 広報事務局 担 当： ^{ふくど} 福土 電 話：03-5411-0066 携 帯：080-6538-6292 E-mail：pr@netamoto.co.jp
--	---