

報道関係者各位

2018年12月6日

株式会社鈴商

## クリスマスカラーのギリシャ産オードブル ホームパーティのおもてなしとして需要拡大中 テーブルに鮮やかな彩りを添える前菜シリーズ

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）が2018年2月に発売開始したひとくちサイズのオードブルシリーズ『キポス（KIPOS）』は、11月末日までの累計販売数が2,500ケースを突破し、需要を拡大しています。

### ■この時期おすすめ！鮮やかなクリスマスカラーのギリシャ産オードブル



『キポス』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込んだ商品です。

特に秋から人気上昇中の商品、『クリスマスカラーを演出できる赤と緑の商品、『チエリーペッパー クリームチーズ入り』と『グリーンオリーブ クリームチーズ入り』です。

フルーティーでピリッと辛いチエリーペッパーと肉厚なグリーンオリーブの中に、まろやかなクリームチーズがたっぷり詰まった濃厚さが、この時期にぴったりの逸品です。

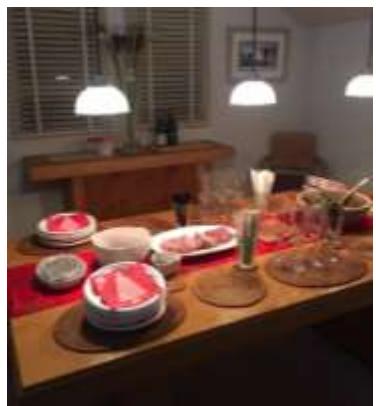
いずれも、厳選された素材を使用し、独自のレシピで製造しています。オイルに漬け込むことにより、素材の風味を良くし、口当たりを滑らかにしてくれます。

### ■“ワインが2倍美味しい”プレミアムなオードブル

『キポス』は、ワインにとって最高の相棒になること間違いないオードブル。ワインの産地としても知られるギリシャ産のオードブルなので、ワインと合わないはずがありません。

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『チエリーペッパー 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。さらに、ご当地であるギリシャワインとのマッチングは通な楽しみ方といえます。

これから、ますますワインが美味しい季節。ワインの種類に合わせてチョイスすることで、“ワインを2倍美味しい味わえる”プレミアムなオードブルです。



### ■料理のアクセントや気の利いた手土産としても活躍

『キポス』は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。

手軽でおしゃれ感のあるパッケージデザインは、年末年始のパーティでの気の利いた手土産としても活躍し、パーティーシーンをより一層華やかに演出してくれます。

【商品ラインアップ】※価格はすべて税別です。

 	<p><b>チエリーペッパー クリームチーズ入り</b> 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エリーペッパーに詰めた色鮮やかな逸品。 冷えたスパークリングワインや、辛口の白ワインに良く合います。</p> 
 	<p><b>グリーンオリーブ クリームチーズ入り</b> 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レ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。 少し重めの赤ワインやコクのある白ワインに良く合います。</p> 
 	<p><b>グリルドマッシュルーム クリームチーズ入り</b> 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。 辛口の白、ロゼ又は軽めの赤ワインに良く合います。</p> 
 	<p><b>フェタチーズオイル漬け オリーブ、レッドペッパー入り</b> 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。 軽くフルーティーな赤ワインや甘口の白ワインに良く合います。</p> 

【販路】

輸入食品取扱店、インターネット販売 <URL> <https://amzn.to/2zv393m>

**【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：益子・井口

電 話：03-3225-1165

F A X：03-3225-1160

E-mail：[mashiko@suzusho.co.jp](mailto:mashiko@suzusho.co.jp)

鈴商 広報事務局

担 当：福士

電 話：03-5411-0066

携 帯：080-6538-6292

E-mail：[pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)