

## ワインが2倍おいしくなる ギリシャ発の前菜シリーズから新商品発売開始 肉厚なドライトマトにクリームチーズをサンドしたオードブル ホームパーティのおもてなしに最適 10月1日発売開始

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オードブルシリーズ『キポス（KIPOS）』の新商品「サンドドライトマト クリームチーズ入り」を、2019年10月1日（火）より発売開始しました。

『キポス』は、2018年2月の日本初上陸以来売上が好調で、人気の高まりを受け、味のバリエーションを増やし、全5種類となります。

### ●地中海料理に必須の肉厚なドライトマトとクリームチーズの絶妙なバランス



本商品は、玉葱とマスタードシードをベースに絶妙に味付けされた上品で味わい深いクリームチーズを、地中海料理には欠かせないドライトマトで包み込んだこだわりの逸品です。天然由来の香料を使ってドライトマトの風味が引き立つように作っているのが特長です。

また、クリームチーズも原材料のドライトマトに合わせたものを厳選することで、酸味と甘さが絶妙なバランスで口に広がります。

### ●ワインに最適なオードブル、赤・白・ロゼと種類に合わせて選べる楽しさも

『キポス』は、ワインとの相性が最高なオードブルです。

日本のワインの消費量は、2008年から2018年までの間で1.6倍に伸び、国内のワイン愛飲家は増え続けています。それにともないワインに合うおつまみの需要も高くなっています。

新商品の「サンドドライトマト クリームチーズ入り」はミディアムボディの赤ワインやロゼワインとの相性が抜群です。

既存の4商品では、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」、「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 オリーブ、レッドペッパー入り」がベストマッチ。飲みたいワインの種類に合わせて選べるので、ワインを2倍美味しく味わえるプレミアムなおつまみとして楽しめます。ボジョレー解禁などワインが美味しいところからの季節に『キポス』はうってつけです。

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、オイルに漬け込むことでさらに風味を良くし、口当たりを滑らかにしてくれます。

### ●年々拡大するホームパーティ需要が追い風、ひと手間加えて贅沢な食卓に

『キポス』はホームパーティなどお客様をおもてなししたい時に、手軽にテーブルを華やかにしてくれます。日本でのホームパーティの市場規模は2018年度で1兆1000億円程度と推定されています。比

較的低予算で思い思いのアレンジが出来て、気の合う仲間と楽しめるホームパーティの需要は今後も拡大していくと思われます。

「ホームパーティでは、いつもとは少し違う趣向を凝らしたものを用意したい」という声にも、『キボス』なら応えることができます。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が売り。例えば、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たり、残ったオイルもすべて最後まで利用できます。調理不要ですぐに食べたい時や急な来客時など使い勝手の良さも重宝されている理由です。

### 【商品ラインアップ】※価格はすべて税別です。

 	<p><b>【新商品】サンドライトマト クリームチーズ入り</b></p> <p>内容総量 230g (固形量 130g) 800円      玉葱とマスタードシードをベースに絶妙に味付けされた、上品で味わい深いクリームチーズを、地中海料理には欠かせないドライトマトで包み込んだこだわりの逸品。      賞味期間：24カ月、原産国：ギリシャ      原材料：植物油、ドライトマト、食塩、醸造酢、クリームチーズミックス（クリームチーズ、スターチ、食塩、玉葱、マスタードシード）、砂糖、香料</p>
 	<p><b>グリルドマッシュルーム クリームチーズ入り</b></p> <p>内容総量 230g (固形量 140g) 800円      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。      賞味期間：24カ月、原産国：ギリシャ      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><b>チェリーベッパー クリームチーズ入り</b></p> <p>内容総量 230g (固形量 125g) 800円      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ベッパーに詰めた色鮮やかな逸品。      賞味期間：24カ月、原産国：ギリシャ      原材料：植物油、チェリーベッパー、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><b>グリーンオリーブ クリームチーズ入り</b></p> <p>内容総量 230g (固形量 125g) 800円      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リ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。      賞味期間：24カ月、原産国：ギリシャ      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><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></p> <p>内容総量 230g (固形量 130g) 800円      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。      賞味期間：24カ月、原産国：ギリシャ      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、パブリカ、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

## 【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

ホームページお問い合わせフォーム：<https://www.suzusho.co.jp/contact/>

### ●アルミ社について

キポスを製造するアルミ社は、南欧の前菜メーカーで 1996 年に創業しました。『キポス』はギリシャ語で庭を意味します。ギリシャの豊かな自然から生まれた風味豊かで味わい深い天然素材を、アルミ社の培った技術で更に洗練された商品にという創業者の情熱が込められています。キポスの商品は、地中海の食材を芸術的に演出した自慢の一品です。

## 【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：<https://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）にシロップの製造と販売により創業し、今年で 100 周年を迎え、独自の販売とサービスにより、常に優れた品質の食品と食の美味しさと豊かさをお届けしてきました。

これからも世界中の新しい美味しい、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：<sup>ましょ</sup>益子・井口

電 話：03-3225-1165

F A X：03-3225-5520

E-mail：mashiko@suzusho.co.jp

鈴商 広報事務局

担 当：<sup>ふくど</sup>福士

電 話：03-5411-0066

携 帯：080-6538-6292

E-mail：pr@netamoto.co.jp