SPICE & HERB S&B
NEWS RELEASE
エスビー食品株式会社 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6

2017 年 9 月 21 日

「“馥郁（ふくいく）のひととき”を贈る」
カレー＆シチュー高級ギフトセット

「ARTISTE（アルティスト）ＡＲ－２００」
９月２５日（月）数量限定（５００セット）新発売

エスビー食品株式会社は、「“馥郁（ふくいく）（※）のひととき”を贈る」をコンセプトとし、挽きたてのスパイスと共にカレーとシチューを楽しむ事を提案する高級ギフトセット「ARTISTE（アルティスト）AR－200」を数量限定（500 セット）で新発売します。

（※）馥郁（ふくいく）とは…よい香りが漂うさま

●商品の概要

・販売チャネル　：　直営ネットショップ「お届けサイト(http://www.sbotodoke.com)」限定
・販売数量　：　500 セット（数量限定）
・販売開始予定日　：　2017 年 9 月 25 日
・お客様からの問合せ先　：　0120（120）671
・商品仕様

品名	個装重量	荷姿	希望小売価格（税別）
ARTISTE（アルティスト）AR－200	2,215g	1×1	16,500 円

・ギフトセット内容

品名	缶詰(2 人前)		香辛料(形状:ホール)			ミル
	ビーフカレー	ビーフシチュー	ブラックペッパー（カンボジア産）	ブラックペッパー（インド産）	グリーンペッパー（インド産）	プジョー ペッパーミル
内容量/形態	420g/缶	420g/缶	15g/瓶	15g/瓶	12g/瓶	－
賞味期限	18 ヶ月	18 ヶ月	24 ヶ月	24 ヶ月	24 ヶ月	－
入数	1 個	1 個	1 個	1 個	1 個	1 個

付属品	スパイストレー	コースター
素材	アクリル	紙
入数	1 個	2 枚

●商品の特徴

・『大切な人へ“馥郁(ふくいく)のひととき”を贈る』　『大切な人と“馥郁(ふくいく)たる香り”を楽しむ』ギフト

大切な人との食卓を彩るにふさわしいこだわりとして、お好みのブレンド比率で混ぜたペッパーを「プジョー　ペッパーミル」で挽いて、カレーとシチューへ。
生産量が少なく希少な完熟タイプのカンボジア産ブラックペッパー等、「挽きたて」のスパイスの“馥郁(ふくいく)たる香り”と、丁寧に仕上げた芳醇なソースを纏(まと)ったかたまり肉とのマリアージュをご自宅でお試しいただけます。ワインと共に、ディナーのメインディッシュとしてお召し上がりいただき、“馥郁(ふくいく)のひととき”をお楽しみください。

＜盛り付け例＞

＜食卓イメージ＞

【特設サイト】
http://www.sbotodoke.com/artiste/
＊2017 年 9 月 25 日公開予定

【特徴①】

・厳選された３種類の胡椒

カレーとシチューにミルで挽くスパイスは、厳選された 3 種類のホールスパイスを取り揃えました。お好みでブレンドしたスパイスをミルへセットし、自分だけの味に仕上げられます。

＜ブラックペッパー（カンボジア産）＞

胡椒の実を赤くなるまで完熟させて摘みとり、乾燥させたものです。

希少性があり、フルーティーな香りが特徴です。

＜ブラックペッパー（インド産）＞

熟す前の胡椒の果実を摘みとり、天日で乾燥させたものです。

インド産は粒が大きく、清涼感のある香りが特徴です。

＜グリーンペッパー（インド産）＞

胡椒の未熟果を摘みとり、乾燥させたものです。緑色で、さわやかな香りと辛みが特徴です。

【特徴②】

・黒毛和牛種「京都牛」のモモかたまり肉を贅沢に使用

職人の「手切り」により切り出したかたまり肉をカレー、シチュー各１缶に２つ（1 人前あたり約 100ｇ、計約 200ｇ）使用。

＜ビーフカレー＞

フォン・ド・ボーとデミグラスソース、玉ねぎをベースとし、トマトペースト、バター、生クリーム、ワインでコクと爽やかな酸味を出し、レーズンとはちみつの自然な甘味により、厚みのある味に。焙煎香辛料、スパイスオイルに加え、特徴的な数種のスパイスを使用する事で、欧風でありながら、スパイスが感じられる深みのある味に仕上げています。

＜ビーフシチュー＞

デミグラスソースとフォン・ド・ボーソースをベースとし、バターやソテー・ド・オニオンによりコクや厚みを、プルーンやはちみつにより自然な甘みを加え、濃厚なソースに仕上げています。

【特徴③】

・「ARTISTE」専用オリジナルアクリルスパイストレー

「ARTISTE」の為だけに製作されたオリジナルのスパイストレーが付属。「プジョー ペッパーミル」とスパイスの瓶のサイズに合わせ、±0.1㎜ の精度で調整された 10㎜ 厚のアクリル製のトレーは、「ものづくりのまち」墨田区の職人の手によりひとつずつ丁寧に加工されたものです。通常の切削加工のみの場合、切削面がすりガラス状になり透明度が落ちるところを、独自の磨き加工技術で透明度を保ったまま仕上げる、日本国内でも限られた工場でしか実現できない方法で製作されたものです。

【特徴④】

・“馥郁（ふくいく）のひととき”を演出するアーティスティックなパッケージ

「ARTISTE」のパッケージは、数多くのデザイナーとの協同で紙製品を企画製造している福永紙工株式会社と、デザイナー天野和俊氏と当社のコラボレーションにより制作。

缶ラベルやコースターに描かれたデザインは、本商品の特徴である「挽きたてのスパイス」から着想を得て制作されたもので、実際に「プジョー スパイスミル」で挽いた胡椒をスキャンした画像データを使用。金、銀、銅の３種の箔は、ギフトにセットされている３種のスパイスを表しています。

＜パッケージ天面＞

＜１段目＞

＜２段目＞

●商品化背景

・直営ネットショップから発信する「スパイスのある暮らし」のご提案

当社は、商品やプロモーションを通じ、地の恵みである「スパイスとハーブ」の魅力を伝える活動を行っています。直営ネットショップ「お届けサイト」では、従来の手法では製造、販売が難しい、当社として“未だかつて”取り組んだことのないアプローチによる商品、サービスの展開を目指す「IMADAKATUTE」プロジェクトを 2015 年 10 月に開始。今回の「ARTISTE」はその第一弾商品として、構想から約 2 年の歳月をかけてリリースする商品です。今後、直営のネットショップだからこそ実現できる、様々なアプローチによる商品、サービスの展開により「スパイスのある暮らし」の楽しさをご提案していきます。

●「ARTISTE」発売記念プロモーション

・代官山 蔦屋書店での商品展示及び販売（限定１０セット）

「ARTISTE」の発売を記念し、10 月 2 日から 11 月 7 日の期間限定で、代官山 蔦屋書店 にて商品の展示を行うとともに、展示期間に限り、通常は直営ネットショップでの限定販売となる商品を代官山 蔦屋書店 店頭でご購入いただけます。「ARTISTE」が提案する「ワインと共にメインディッシュとして」お召し上がりいただくシーンを表現した展示となる予定です。

＊商品の展示は、福永紙工株式会社とデザイナー天野和俊氏のディレクションにより展開されます。

福永紙工株式会社：http://www.kaminokousakujo.jp/

天野和俊デザイン事務所：https://www.kadltd.jp/

展示期間：2017 年 10 月 2 日（月）～11 月 7 日（火）（予定）

＜代官山 蔦屋書店へのアクセスについて＞

・営業時間：7：00～26：00（1F）

・住所：〒150-0033　渋谷区猿楽町 17-5

・WEB サイト：http://real.tsite.jp/daikanyama/

●お問い合わせは、エスビー食品（株）広報ユニット まで●

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 1－3－2　八丁堀ハーブテラス

TEL. 03－6810－9790

http://www.sbfoods.co.jp