

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

Goshoku
Foods for Uniting People

2019(令和元年)年9月2日

株式会社合食 <https://www.goshoku.co.jp/>

ワインに合うおつまみシリーズ『L'AMI DU VIN ラミ・デュ・ヴァン』
イタリア風アレンジした“いか”が新登場
「バジルの香り豊かな さきいか ジェノベーゼ風」
「ビネガー&バジル仕立ての いかのカルパッチョ風」

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、ワインに合うおつまみ『ラミ・デュ・ヴァン』シリーズに2つの新商品が仲間入りしました。リニューアル2品といっしょに、9月9日から全国で発売いたします。

●「ラミ・デュ・ヴァン」シリーズ 商品特徴

年間を通じて、ワインを日常の食卓で飲む方が増えています。その消費量は日本酒に接近し、数年後には逆転するのではといわれるほどの成長ぶりです。仏語でワインの友という意味の「ラミ・デュ・ヴァン」は、いかやチーズなどをつかったワインに合うおつまみシリーズ。家飲みやホームパーティーなどでワインを楽しむ方におすすめです。

●新商品写真



バジルの香り豊かな さきいか ジェノベーゼ風 <新商品>

さきいかに香り豊かなバジルソースを絡めました。

ビネガー&バジル仕立ての いかのカルパッチョ風 <新商品>

酸味のきいた薄切りのいかにバジルを絡め、オリーブオイルでほんのり香り付けしました。

『L' AMI DU VIN ラミ・デュ・ヴァン』 リニューアル
「ピリ辛チヨリソを挟んだ チーズスティック」
「ワインピューレ仕立てのミニサラミ ブラックペッパー味」

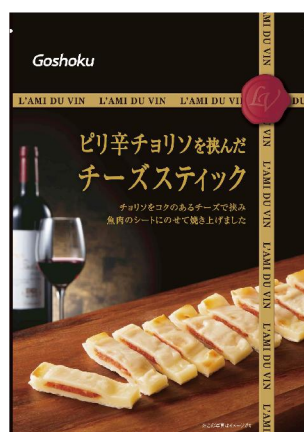
ピリ辛チヨリソを挟んだ チーズスティック <リニューアル>

ピリ辛のチヨリソにトマトソースを塗り、チーズでサンドしました。

ワインピューレ仕立てのミニサラミ ブラックペッパー味 <リニューアル>

サラミにワインピューレを練り込み旨味とコクを出しました。

●リニューアル商品写真



発売日	商品名	希望小売価格	規格	賞味期限	JAN コード
9月9日	ラミ・デュ・ヴァン バジルの香り豊かな さきいか ジェノベーゼ風	オープン価格	45g	150日	4901540415339
	ラミ・デュ・ヴァン ビネガー&バジル仕立ての いかのカルパッチョ風	オープン価格	35g	180日	4901540415346
	ラミ・デュ・ヴァン ピリ辛チヨリソを挟んだ チーズスティック	オープン価格	40g	150日	4901540415353
	ラミ・デュ・ヴァン ワインピューレ仕立てのミニ サラミ ブラックペッパー味	オープン価格	47g	150日	4901540415360