

2015.03.26

株式会社合食

報道関係者各位

マスターソムリエ監修のワインに合うおつまみ「ラミ・デュ・ヴァン」を新発売

水産商社・加工食品メーカーの株式会社合食(本社:神戸市、社長:砂川雄一)は、4月1日、日本でも有数のマスターソムリエ・高野豊氏(裏面ご参照ください)が全面的に監修した、ワインに合うおつまみ「L' AMI DU VIN(ラミ・デュ・ヴァン)」シリーズ全9品を、「Harel(ハレル)」ブランドから、全国のスーパー、コンビニエンスストアなどで、新発売いたします。

※「Harel」は、「自分へのごほうびおやつ」をコンセプトとする都会的な若い女性向けの加工食品ブランドで、「L' AMI DU VIN」は、「Harel」ブランドのワインにあうおつまみの商品シリーズです。

「ラミ・デュ・ヴァン」シリーズの特徴

- ・増え続けるワインの家飲み需要に、当社として初めて本格的に対応した商品シリーズです。
- ・日本でも有数のマスターソムリエ・高野豊氏に、ゼロから全面的に監修していただきました。
- ・消費トレンドとなっているプチ贅沢志向に応える、プレミアム商品です。
- ・ドライフルーツ、魚介、畜肉、チーズまで、幅広く品揃えしています。

※「L' AMI DU VIN(ラミ・デュ・ヴァン)」とは、フランス語で、「ワインの友」という意味です。

品名	賞味期限	特徴
完熟枝付き干しぶどう	180日	フレームシードレス種のぶどうの甘さそのままに仕上げました
ガーリックバター風味の 焼ほたて	150日	ガーリックバター風味が北海道産のほたての旨みを引き立てます
ワインビネガー たこマリネ	150日	ワインビネガーの酸味を効かせ、さっぱりフルーティに仕上げました
ワイン仕立て 黒胡椒サラミ	150日	ピリッとした黒胡椒の辛さが、サラミのおいしさをいっそう引き立てます
スルメスティック	180日	素材の味がしみ出し、止まらなくなるおいしさです
いかスモーク	150日	燻製の風味といかのほんのりとした甘さがくせになります
焼きチーズ&チョリソ	150日	コクと辛みのベストマッチ、止まらないおいしさです
チーズ&レーズン	150日	チーズの風味とカリフォルニア産レーズンのハーモニー
スモークミックスナッツ	120日	香り高い燻製と発酵バターの風味をお楽しみください

<問い合わせ先>

社名: 株式会社合食

住所: 〒652-0844 神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

広報担当名: 中島

電話: 078-777-4106

FAX: 078-651-6077

Eメール: s.nakashima@goshoku.co.jp

URL: www.goshoku.co.jp

Goshoku
Foods for Uniting People

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ



高野 豊氏

1951年、長野県長野市生まれ。株式会社高野総本店代表取締役、マスター・ソムリエ。

農業系ソムリエと呼ばれ、超一流ホテルでのサービスから田舎の公民館でのワインを楽しむ会の講師、農産物の原産地呼称管理制度の創立、またレストランや販売業のアドバイザーの他、ワイナリーの立ち上げに携わるなど守備範囲は広い。

2006年に、長野県原産地呼称管理制度の創設と普及活動及びワインのブランド化の実績を認められ、田中康夫長野県知事より県知事表彰を受ける。著書に『風と土のソムリエ』。趣味利酒。

Takahashi Toyohiko

