

2022年2月28日

三菱食品株式会社

# 輸入加食ブランドのラインアップ拡充として 欧州から新規3ブランドを発売開始

3月15日(火)より全国発売

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、フランスのラバレーヌ(塩)、イタリアのリッツオーリ(アンチヨビ)、ドイツのメスマー(ハーブティー)を3月15日(火)よりスーパーマーケットを中心に全国の主要店舗で発売致します。

## 1. ラバレーヌ



- ◆フランスのサリーン社から1934年に誕生した歴史あるブランド
- ◆「LA BALEINE(ラバレーヌ)」はフランス語で「クジラ」という意味
- ◆フランス国内シェア No.1 ブランド\*

\*IRI Panel - Market Share - HMSM - MAT P13 2021

- ◆フランス南部の地中海に面したエーグモルトで再生可能エネルギーを利用し塩を製造
- ◆海の王様であるクジラと海のイラストは100%海水塩で作られる塩のシンボル

商品画像		
商品名	地中海の天日塩(微粒)	フルールドセル(塩の花)
規格	250g	125g
希望小売価格(税抜)	500円	1,000円
商品特徴	海水100%を使用し、太陽と風の自然エネルギーでできた天日塩。ミネラルを含むバランスの良い塩味が特徴。	フルールドセルは、フランス語で「塩の花」。太陽と風で海水が蒸発し表面にできた最初の結晶のみを職人が手作業で収穫。見た目も華やかな粒が大きい塩。

## 2. リッツオーリ



- ◆ 1898年に創業したイタリア・パルマにあるイタリア最古のアンチョビメーカー
- ◆ アンチョビをはじめツナやサバなどの水産加工品を製造
- ◆ 長年の経験で培った職人技術により安定した品質を保証
- ◆ 海や生態系を守る漁業を創業当時から継続
- ◆ 一部の商品において持続可能な漁業で獲られた天然の水産物の認証を取得

商品画像				
商品名	アンチョビ ファイル	アンチョビ ファイル	アンチョビ ファイル カンタブリア産	アンチョビ ペースト
規格	58g	90g	40g	60g
希望小売価格(税抜)	580円	780円	480円	480円
商品特徴	地中海で水揚げされたイワシを約6か月間、専門家の管理のもと塩蔵熟成したアンチョビ。骨取りなどの全ての工程を手作業で丁寧に行った後、オリーブオイルと一緒に瓶詰めにした製品。		スペイン北岸とフランス南西岸にある「カンタブリア海」のカタクチイワシを6か月間、塩蔵熟成した養沢なアンチョビ。リサイクル可能なプラスチックを使用したパッケージ。認証取得製品。	パスタやピザ、サラダなどの様々なお料理に使いやすいペーストタイプ。

### 3. メスマー



- ◆ 1852年に創業しドイツ皇帝御用達の歴史を持つハーブティーブランド
- ◆ 信頼のおける契約農家で原料を生産し、専門家により原料の選定からブレンドまでを実施
- ◆ 日本市場取り扱い商品の全てのフレーバーでレインフォレスト・アライアンス認証\*を取得

\*レインフォレスト・アライアンス認証：地球環境保全と農業従事者や森林地域在住者の生活レベル向上のために、より持続可能な世界を作り上げることを目的とした国際的非営利団体

商品画像				
商品名	カモミール	ペパーミント	ローズヒップブレンド	ルイボスティーワイルドチェリー
規格	10パック	10パック	10パック	10パック
希望小売価格(税抜)	300円	300円	300円	300円
商品特徴	ドイツ国内、カモミール市場売上No.1*。青りんごのようなやさしい香りとおほのかな苦味。	ドイツ国内、ペパーミント市場売上No.1*。ミントの爽やかな香りが特徴の清涼感あふれる味わい。	スウィートブラックベリーリーフをブレンド。ローズヒップのフルーティーな酸味にブラックベリーリーフの上品な甘み、ハイビスカスの華やかな香りが特徴。	日本新発売のフレーバー。サクランボの香りが広がるフルーティーなルイボスティー。

\*メーカー調べ

以 上