

報道関係者各位
PRESS RELEASE



オリーブ産地化事業・六次産業化支援事業

EXV オリーブオイル使用の
バル風おつまみ

株式会社 CREA FARM (クレアファーム)
〒420-0853 静岡県静岡市葵区追手町 1-13 アゴラ静岡ビル 6 階
Tel : 054-266-6853 Fax : 054-266-6854
URL : <http://www.creafarm.jp/>
E-mail : info@creafarm.jp

2016 年 11 月 25 日

カネシン JKS とのコラボレーション商品
焼津港水揚げのカツオとマグロを使用した「新・おつまみスタイル」

バル風おつまみ「バルバルカーニバル」シリーズ 発売

静岡県内でオリーブ栽培事業、農産物・海産物の加工品開発、食材のセレクトショップ運営を行う株式会社 CREA FARM (クレアファーム/本社：静岡県静岡市、代表取締役：西村やす子) は、バル風おつまみ「バルバルカーニバル」シリーズ (①かつおのガーリックペッパー味、②まぐろのチリガーリック味) の販売を、直営店舗クレアテーブル、CREA FARM オンラインショップ、県内外小売店などで開始いたします。

本品は、「カネシン JKS」とのコラボ商品です。本品でも使用している「かつおなまり節」は全国水産加工審査会で「水産庁長官賞」を受賞するなど、「カネシン JKS」は半世紀以上にわたり素材や製法にこだわって商品作りに取り組んできた焼津の老舗として知られています。

また、「バルバルカーニバル」シリーズは、上質なエキストラバージンオリーブオイルを使ったワインやビールに合う、ちょっと贅沢な「バル風おつまみ」シリーズ。「箱を開けたらすぐおつまみ!」という手軽さで、ギュッと凝縮した素材のうまみを楽しめる“本格派おつまみ”です。

「かつお」と「まぐろ」の水揚げ量日本一を誇る静岡県。本品は、静岡県の焼津港で水揚げされた新鮮な「一本釣りかつお」と「まぐろ」をふんだんに使用しています。さらに、オリーブオイル専門店 CREA TABLE (クレアテーブル) が厳選した契約農園のオーストラリア産オリーブオイルを使用しています。上質なエキストラバージンオリーブオイルとスパイスとの相乗効果で食欲を刺激します。



※写真はダミーです。

パッケージは、女性も手に取りやすいモダンなデザインを採用。女子会・家飲みの手土産として、新しい静岡のお土産としても最適です。

素材と製法、美味しさにこだわった「バル風おつまみ」は、アレンジも自由自在。おつまみとしてそのまま食べても、パンやサラダの具材として、パエリアやパスタと合わせても美味しくいただくことができます。



■商品概要■

商品名	「バルバルカーニバル」 ①かつおのガーリックペッパー味、 ②まぐろのチリガーリック味
内容量	各 84g
販売価格	各 1 個 / オープンブライス
発売日	2016 年 12 月中旬
取扱い	CREA TABLE 店舗 (静岡県葵区紺屋町 11-1 ガーデンスクエア 1 階 TEL : 054-251-2277) 他