

報道関係者各位  
PRESS RELEASE

EXV オリーブオイル使用  
焼津かつおの洋風酒盗



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](mailto:info@creafarm.jp)

2017年7月5日

クレアファームとカネヤマ水産（焼津市）とのコラボレーション商品

## 洋風酒盗「Wine Do Robou（ワイン泥棒）」新発売

静岡県内農林水産業の六次産業化支援・オリーブ産地化事業を行う株式会社 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）と、株式会社カネヤマ水産（本社：静岡県焼津市、代表取締役：増田徹哉）は、洋風酒盗『Wine Do Robou（ワイン泥棒）』を、2017年7月8日に販売を開始いたします。焼津港で水揚げされた鰹の内蔵を熟成発酵させた酒盗にガーリックやハーブで香り付けし、さらにエキストラバージンオリーブオイルでまろやかなコクを加え、ワインに合う酒盗として幅広い世代に好まれる味を目指しました。

### オリーブオイル専門店がプロデュースした「酒盗」

素材には徹底的にこだわりました。弊社が運営するオリーブオイル専門店クレアテーブル契約農園の新鮮なエキストラバージンオリーブオイルをはじめ、杉井酒造（藤枝市）の純米本みりん「飛鳥山」、かど万米店の糀（藤枝市）、塩だけで長期熟成発酵したカネヤマ水産の酒盗（焼津市）など、高品質素材を使用して仕上げました。化学調味料、合成保存料などは一切使用しておりません。

### ワイン泥棒って何？！

今まで酒盗を知らなかった方や、女子会の手土産にもなるようなオシャレな酒盗を作りたい、そんなコンセプトで商品を開発しました。

商品名ワイン泥棒とは、酒盗の語源といわれている「酒盗を食べると盗まれるように日本酒がなくなっていく」、「酒盗を食べると盗まれるようにワインがなくなっていく」とフランス語風の英字で表現しています。そのままワインのおつまみに、チーズや豆腐、野菜スティックなどにトッピングしたり、塩分調味料としてパスタやスープ、ソース類に入れるだけで深い旨味が加わります。

静岡県志太地域の伝統食材とエキストラバージンオリーブオイルのマリアージュによる新感覚の酒盗を、これまで馴染みが薄かった若年世代や女性などにも楽しんでもらい、伝統の味を世界中に発信していきます。

※写真はタミー画像です。



#### ■商品概要■

商品名 焼津かつおオリーブ酒盗  
『Wine Do Robou（ワイン泥棒）』  
内容量 70g  
販売価格 880 円（税抜）/ 1 個  
発売日 2017 年 7 月上旬  
取扱い CREA TABLE 店舗（静岡市葵区紺屋町 11-1 ガーデンスクエア 1 階 TEL：054-251-2277）  
ネットショップ（<http://creafarm.shop-pro.jp>）、他

#### ●チーズにのせて



#### ●マヨネーズと和えてディップに

