

## 新製品案内 スタッフトドオリーブ

スタッフトドオリーブは種を抜いたオリーブに具材を詰めた食用のテーブルオリーブです。

近時、ワインの消費拡大に伴い、テーブルオリーブの品揃えを強化する小売店が増えているため、新たに商品群に加えました。種類は4アイテムで、希望小売価格300円とシェリーズのテーブルオリーブの中では最安の価格になります。7月に東京の高級スーパー信濃屋食品で試験販売したところ好評のため、販売地域を全国に拡大します。既にイオンリテールなどで採用が決まっています。9月1日からはアマゾン・ジャパンを通じた個人向け通販のアイテムに加えます。



### ワインやカクテルと一緒に



オリーブは種の周りにオイルが集まっているので種付きのオリーブが人気ですが、種を口から取り出すのを好まない人も多く、種抜きオリーブにも需要があります。しかし、種抜きオリーブは種とともに一番美味しい部分の果肉が取り除かれているので、少し物足りなさがあるのも事実です。種を抜いた後の穴に具材を詰めれば、もっと美味しくなるのでは・・・そこで考案されたのが、スタッフトドオリーブというわけです。

欧米では、オリーブをアンチョビやニンニクなどの具材とともに漬けたマリネなどがごく普通に売っていますが、より手軽に食べられるスタッフトドオリーブも人気です。ワインやカクテルなどの付け合せの定番と言っても過言ではありません。

### スタッフトドオリーブの製品化は国内初

現在、スーパーなどで売られているスタッフトドオリーブは、全て外国産の瓶詰や缶詰です。シェリーズでは、ギリシャで塩水漬けにされたスタッフトドオリーブの原料を樽のまま冷蔵コンテナで輸入して、国内で塩抜きして、さらに殺菌工程を加えて最終製品に仕上げます。

原料はハルキディキ種の大粒グリーンオリーブを母材にして、具材別にアーモンド、ガーリック、ペッパー、ピメント(赤ピーマン)の4アイテム。これを独自製法で小分け包装し、低温殺菌して出荷します。長期保存できる樽入りの原料を使うので、顧客の求めに応じて随時製造することで通年供給します。

外国産の一次原料を使ってスタッフトドオリーブを製造し商品化するの国内初の試みです。

### デザインにも一工夫

シェリーズでは容器にもこだわりました。殺菌工程があるため、最適な厚みを備えたオリジナルのトレーが必要だったからです。手にした際に開封しやすい形状や見た目のデザイン性も追及しました。側面部が半透明のため、トップフィルム面の表示は控えめに中身がよく見えるようにしています。

視認性と利便性を高めるため、ガス置換包装を採用しました。余分な塩水が入っていないので、インドアでもアウトドアでも、場所を選ばずに開封して食べていただけます。

商品画像(アーモンド)



品名	売価(税別)	JANコード
スタッフトドオリーブ アーモンド 50g	300円	4560458094151
スタッフトドオリーブ ガーリック 50g	300円	4560458094168
スタッフトドオリーブ ペッパー 50g	300円	4560458094175
スタッフトドオリーブ ピメント 50g	300円	4560458094182

株式会社シェリーズ  
〒243-0002 神奈川県厚木市元町6-6  
電話：046-221-2244 FAX：046-240-7798

URL：www.shelleys.co.jp/  
e-mail：sales@shelleys.co.jp  
代表者：大村雅彦