

2017年5月23日

報道関係者様

東京都渋谷区桜丘町20番1号
株式会社アミューズ
代表取締役社長 畠中 達郎
東証第1部(コード番号:4301)



アミューズが海外“アーティスト”を発掘し食事業に初参入
“感動オリーブオイル”5月23日より先行発売
国際的なオリーブオイルコンテスト多数受賞、珠玉の“作品”が日本初上陸

感動
オリーブオイル



株式会社アミューズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：畠中達郎、以下アミューズ）は、“感動オリーブオイル”の発売開始にあたり、5月23日（火）より先行して一部商品の発売を開始いたします。

アミューズはこれまで、多くのアーティストのマネージメントをはじめ、映画やTV番組など各種映像ソフトの制作・販売など、良質なアーティストと共に、「感動」をお客様に届けてきました。そうした中で培ってきた、才能を持ったアーティストを発掘・育成し、作品の価値を高めるマネージメントノウハウを生かして、海外の良質なオリーブオイルの生産者“アーティスト”から生み出され、世界中のコンテストでも多くの賞を受賞した、珠玉の“感動オリーブオイル”という作品を日本国内に初上陸させます。

今回発売するオリーブオイルは、世界各国のオリーブ生産者を訪ね、厳正な温度管理・収穫から搾油までの時間管理・低温圧搾により抽出された正真正銘のエキストラバージンオリーブオイルのみを厳選しました。いずれもワインが産地やぶどうの品種によって味わいが違うように、手間を惜しまず育てられた最高品質の“作品”となっています。“感動オリーブオイル”全商品の取り扱いには7月に開始しますが、5月23日よりアミューズが運営するオンラインショップ「アスマート」にて先行発売、5月24日からはバイオセボン麻布十番店（東京都港区麻布十番2-9-2）にて発売します。（5月23日に発表された7月発売予定の「PALACIO MARQUES VIANA」「CASA DE SANTOS AMARO PRESTIGE」以上2商品が、生産者の都合により販売が遅れることとなりました。ご期待いただいていた皆さまには大変申し訳ありません。販売時期等は改めてご案内させていただきます。ご理解の程何卒宜しくお願い致します。）

日本ではオリーブオイルの輸入量が20年で約10倍増加する※など市場が拡大を続ける一方で、最上のオリーブオイルであるエキストラバージンオリーブオイルは、現在日本に流通する輸入品の8割が海外のエキストラバージンオリーブオイルの国際規格を満たしていないなど“本物”ではないエキストラバージンオリーブオイルが多く流通しているのが現状です。アミューズではこれまで培ってきた様々な感動を提供するノウハウを活用し、“本物”のオリーブオイルを通じた感動、「食」の楽しさを提供していきます。

※財務省貿易統計（2014）より

★報道関係者からのお問い合わせ：「感動オリーブオイル」PR事務局（(株)プラチナム内） 中村
TEL:03-5572-6071（直通） FAX:03-5572-6075

★本商品に関するお問い合わせ：株式会社アミューズ ビジネスアライアンス部 深澤、平木
TEL：03-5457-3359

株式会社アミューズ グループ経営企画部 広報・IR室

<<<この件に関する投資家・株主の皆様からのお問い合わせ先>>>

TEL：03-5457-3390（土・日・祝祭日を除く午前11時より午後5時まで）

“感動オリーブオイル” 概要

感動は過去の経験や想像を超えた「本物」に出会った時に生まれます。今回発売する“感動オリーブオイル”はこだわりの生産者「アーティスト」たちが愛情を込めて搾り出した、純度 100%のエキストラバージンオイルの「作品」です。世界中のコンテストでも幾多の賞を受賞した珠玉の“感動オリーブオイル”は、「味わい」はもちろんのこと、それぞれの歴史やこだわりを「知っても」、料理に合わせて「選んでも」、ボトルを「見ても」、大切な方に「贈っても」、感動を提供できる「本物」の作品となっています。

“感動オリーブオイル” 公式 WEB サイト

URL : <http://kandou-oliveoil.jp/>

“感動オリーブオイル” のラインナップ

創業 1000 年のイタリアのトップ生産者から生まれる、伝統と技術革新の融合^{オイル}



【商品名】Nocellara (ノッチェラーラ)

【メーカー】Olio di DIEVOLE (オリオ ディ ディエボレ)

【生産国】イタリア 【金額】¥4,500(税別)

【特徴】国内外の数々のコンテスト受賞歴を誇る

イタリア南部のバジリカータで栽培されたノッチェラーラを使用し、こってりとした口当たりが国内外で高い評価を得ている。

【味わい】エビやカニ、アサリや白身魚など魚介にぴったり

スパイシーで緑のアロマを強く感じるが、同時に丸みのあるフルーティさが広がって絶妙なハーモニーを生み出す。

エビやカニ、アサリや白身魚など魚介にぴったりで、パスタや卵料理、野菜スープにもおすすめ。

【受賞歴】国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2016/最優秀賞

MERUM 2016(ドイツ)/2つ星 等

2016 年、世界のコンテストで 12 冠を獲得したオイルが日本初上陸



【商品名】Coratina (コラティーナ)

【メーカー】Olio di DIEVOLE (オリオ ディ ディエボレ)

【生産国】イタリア 【金額】¥4,500(税別)

【特徴】コラティーナ単一種で搾油した最高峰オイル

イタリア南部のバジリカータで栽培されたコラティーナを使用している。単一種で搾油したオリーブオイルの最高峰とも言われている。

【味わい】苦みと辛さ、そしてフルーティな甘みのハーモニー

口に含むとしびれるような苦さと辛さに驚くが、こってりとしたフルーティな甘みもあり、ハーモニーが素晴らしいオイル。

トマトのブルスケッタ、ソーセージやパスタ料理、焼き魚などに良く合う。

【受賞歴】国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2017/金賞

IL MAGNIFICO エキストラバージンオリーブオイルアワード フィレンツェ 2016

生命力あふれる力強いオイル、醤油との相性が素晴らしい



【商品名】IL MOLINO DOP Tuscia (イルモリーノ DOP トゥーシア)

【メーカー】soc. agr. sciuga s. s (ソシエータ・アグリコーラ・シウガ・エスエス)

【生産国】イタリア 【金額】¥4,500(税別)

【特徴】収穫後、3~4時間以内に搾油

少し熟し始めたオリーブの実を傷つけないよう、独自に開発したブラッシング技術を駆使して収穫し、温度管理が徹底された敷地内の搾油所で3~4時間以内に搾っている。

【味わい】爽やかな香りに続く辛みが刺激的

ミントや青リンゴ、緑茶やハーブの複雑なアロマが力強く、しっかりとしたスパイシーさも感じられる骨太なオイル。サラダのドレッシングや焼いた肉、野菜、スープなどによく合うほか、全ての料理の仕上げにスプーン1杯加えるだけで、風味がぐんと良くなる。

【受賞歴】国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2017/金賞

ORIl del Lazio 2016 (イタリア) /金賞 等

女性生産者ならではの、愛情と情熱のこだわり製法



【商品名】IL MOLINO biologico (イルモリーノ ビオロージコ)

【メーカー】soc. agr. sciuga s. s (ソシエータ・アグリコーラ・シウガ・エスエス)

【生産国】イタリア 【金額】¥3,500(税別)

【特徴】注文を受けてから瓶詰される有機栽培オイル

丁寧に収穫された実はすぐに搾油し、カニーノの特徴である新鮮なハーブの風味を完全に保持するため窒素充填されたタンクに保存され、注文を受けてから瓶詰される。

【味わい】のどから鼻に抜けるフローラルの香りが特徴的

しっかりとした苦みと辛みのバランスに優れ、あと味もすっきり。のどの奥から鼻に抜けるフローラルの香りも特徴的。温野菜、チーズや肉料理などの個性の強い食材とも抜群の相性。

【受賞歴】国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2017/銀賞

ORIl del Lazio 2014 (イタリア) /金賞 等

アメリカのNo.1生産者が国外へ初めて輸出した自信作



【商品名】Frantoio Grove (フラントイオ・グローブ)

【メーカー】Frantoio Grove (フラントイオ・グローブ)

【生産国】アメリカ合衆国 【金額】¥4,100(税別)

【特徴】カリフォルニア州シリコンバレー産の逸品

地中海性気候に近く、農園の土壌もオリーブ栽培には理想的な環境で、肥料は使わずに作られた。

【味わい】豊かな風味と繊細なアロマが絶妙

複雑で繊細なアロマ、豊かなフルーティーさを併せ持ち、辛みと苦み、甘みの素晴らしいハーモニーを長く楽しめるオイルで、新鮮な野菜にさらに風味とコクを与える。

お米を使った料理、焼き上がった肉にも、最後の仕上げに最適。

【受賞歴】国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2017/金賞

ロサンゼルス国際エクストラバージンオリーブオイルコンテスト2016(アメリカ) /金賞 等

※下記 1 商品については 7 月 7 日から発売予定となります。

世界最高品質のオリーブオイル産地、スペインコルドバ地方から送る逸品



【商品名】 EL Dorado Black Label (エルドラード ブラックレーベル)

【メーカー】 ACEITES EL DORADO SL (アセイトス エルドラード エスエル)

【生産国】 スペイン

【特徴】 過去 3 年間で 2 度のオリーブジャパン®最優秀賞

土壌を分析し、使う農薬や肥料はごく少量。そんな畑で育ったオヒブランカ 100%のオリーブオイル。

【味わい】 料理が爽やかなハーブの香りに

青々しい草や爽やかなハーブの香りが強くフルーティーさもあり、またスパイシーさと辛さと甘みのバランスも絶妙。かけるだけでハーブの香りを添えられるので温野菜や肉料理、クリームシチューなどクリーム系のスープに良く合う。醤油との相性もよく和食にもおすすめ。

【受賞歴】 国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2017/最優秀賞
国際オリーブオイルコンテスト「オリーブジャパン®」2016/金賞 等