

\ サンクゼール×八幡屋礪五郎 /

サンクゼール・久世福商店本店限定七味 新発売

Winery Restaurant St.Cousair シェフ監修 洋食にも合う爽やかな味わい

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年10月12日（土）から、サンクゼール・久世福商店本店にて新商品「サンクゼールオリジナル七味」の限定販売を開始いたします。

本店限定販売「サンクゼールオリジナル七味」



商品名：サンクゼールオリジナル七味
発売日：10月12日（土）
価格：890円（税込）
販売店：サンクゼール・ワイナリー・久世福商店 本店のみ
※レストランでは卓上に設置します。

長野県の北部、飯綱町に位置するサンクゼールの丘には、サンクゼールと久世福商店2つのブランドの本店がたたずんでいます。この度、世界でここだけでしか手に入らない「サンクゼールオリジナル七味」を発売します。

信州の七味の老舗、株式会社八幡屋礪五郎（本社：長野県長野市/代表取締役：九代目 室賀栄助）のご協力のもと、サンクゼールの丘の、ヨーロッパの田舎を思わせる雰囲気イメージできる爽やかな味わいの七味が完成しました。「サンクゼールオリジナル七味」の特徴は3つ。1つ目は、レモンや陳皮などの柑橘系の素材をふんだんに使っていること。これにより、和食のスパイスでありながら、洋風のお料理にもよく合う爽やかな味わいを実現しています。2つ目は、飯綱町産の唐辛子「信八（しんはち）」を一部使用していること。信八は八幡屋礪五郎と信州大学が共同開発したオリジナル品種で、寒さに強く長野のような山間地域での栽培に適しています。地元飯綱町で栽培された信八を使い、ここでしか手に入らない七味を作りました。3つ目は、サンクゼールの丘にあるワイナリーレストラン・サンクゼールのシェフが監修していること。ワイナリーレストラン・サンクゼールでは、信州の食材を活かしたお料理をご提供しています。食材のおいしさを料理に活かすことを得意とするシェフが監修した七味は、素材を邪魔することなく、そのおいしさを際立たせてくれます。

瓶のデザインは、青い空とサンクゼールの丘の風景のイラストで、まるで物語の挿絵のようなかわいらしいデザインを施しています。七味を使う度、サンクゼールの丘でのゆったりとした豊かな時間と爽やかな空気を思い出していただけるようにと願いを込めました。

サンクゼールの丘

サンクゼールの丘は、「サンクゼール」「久世福商店」2つのブランドの本店やワイナリー、レストラン、工場などが併設する場所です。創業者夫妻がフランスのノルマンディーで体験した「Country Comfort～田舎の豊かさ、心地よさ～」を日本の田舎で体験していただけるようなサービスやイベントを行ってきました。サンクゼールオリジナル七味は、ぶどうの収穫を祝い毎年行っている収穫祭「2024 St. Cousair WINE FESTA」の開催に合わせて発売いたします。2024 St. Cousair WINE FESTA 開催について詳しくはこちらをご確認ください。<https://www.stcousair.co.jp/company/news/31405>

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。