

**8abliish (エイタブリッシュ) より  
ヴィーガンシーズニングシリーズ  
ケールとコリアンダーの冷凍ジェノベーゼソース 2種が新発売**



株式会社エイタブリッシュ（港区南青山：代表取締役 川村明子）の人気のヴィーガンシーズニングシリーズに、ケールとコリアンダーの冷凍ジェノベーゼソースが新たに加わりました。

おうち時間に料理を楽しむ人々が増えていますが、時にはいつもと違う風味を楽しみたいものです。パスタソースとしてはもちろんのこと、サラダのドレッシングや炒め物にも使え、料理のレパートリーが広がります。

エイタブリッシュのロゴが入った木村硝子製の瓶は密閉蓋つきなので、食べ終わった後も保存容器としてリユースしていただけます。



### ヴィーガンジェノベーゼ ケール ¥1,382(税込)

Ome Farmの有機ケールをふんだんに使用した、エイタブリッシュ特製ジェノベーゼソース。ギリシャ産のこだわりの食材を扱うノスティミア社のエクストラヴァージンオリーブオイル「エスティ」に、フレッシュなケール、ナッツ、ガーリックをブレンドしました。ケールの苦味と甘みを感じるコクのある味わいです。パスタソース、サラダなどに。

内容量：100g

賞味期限：冷凍保存で60日、解凍後は冷蔵保存で7日以内

原材料：EXVオリーブオイル、ケール、クルミ、有機カシューナッツ、にんにく、海塩、ニュートリショナルイースト、ブラックペッパー

アレルギー成分：くるみ、カシューナッツ

※小麦・大豆・落花生を使用する製品と同じ工房で製造しております。



### ヴィーガンジェノベーゼ コリアンダー ¥1,598(税込)

Ome Farmの有機コリアンダーをふんだんに使用したエイタブリッシュ特製ジェノベーゼソース。ギリシャ産のこだわりの食材を扱うノスティミア社のエクストラヴァージンオリーブオイル「エスティ」に、フレッシュなコリアンダー、ナッツ、ガーリックをブレンド。フレッシュさを残した爽やかなコリアンダーの香りがクセになる味わいです。茹でたてのパスタにそのまま絡めるだけで本格的な味をお楽しみいただけます。その他、炒め物やスープの隠し味に加えたりとアレンジしがいのある万能ソースです。

内容量：100g

賞味期限：冷凍保存で60日、解凍後は冷蔵保存で7日以内

原材料：EXVオリーブオイル、コリアンダー、クルミ、有機カシューナッツ、にんにく、海塩、ニュートリショナルイースト、ブラックペッパー

アレルギー成分：くるみ、カシューナッツ

※小麦・大豆・落花生を使用する製品と同じ工房で製造しております。



#### Ome Farm

「東京の野菜を東京のレストランで提供する」というコンセプトのもと、青梅市でオーガニックファームを運営しているOme Farm。日本の伝統野菜から西洋野菜まで農薬を一切使用せず栽培しています。オリジナルの植物性堆肥で環境に優しい土作りを行っており、手間をかけて丁寧に育てられた野菜は体に安全であることはもちろん、野菜本来の味わいで国内外の有名レストランから支持されています。

## ヴィーガンシーズニングシリーズ



ヴィーガンバター / ¥1,209 (税込)

有機カシューナッツと有機ココナッツオイルがベースで柔らかく滑らかな口当たり。すっきりとした後味。トーストなどに。

ヴィーガンチーズ / ¥1,209 (税込)

有機カシューナッツベースでありながらまるで本物のようなチーズ感。トーストの他、オイルを混ぜてドレッシングにも。

デュカ / ¥993 (税込)

中東発祥の万能調味料。ナッツの香ばしさにクミン・コリアンダーなどのスパイシーな味わい。サラダや炒め物などに。

### 8abliSh

～ユニバーサルな食の愉しみを～

エイタブリッシュが提供する料理、お菓子はすべてヴィーガンです。動物性の素材、白砂糖、化学調味料は食材として使用していません。また、約8割は小麦や大麦、ライ麦やオーツ麦などを使用しないグルテンフリーのお菓子でもあります。

創業の2000年当時から、できる限りオーガニックを志向し、農薬・化学肥料を使わず栽培された野菜や果物、米穀物を選び使用してきました。現在では、生産者やオーガニック食材を扱うメーカーとのネットワークも広がり、オーガニック食材の使用率を高め、トレーサビリティが明確なものを幅広く採用しています。ヴィーガンは使用できる素材に限られる分、そのレシピはより考え抜かれたものばかりです。

私たちのキッチンでは、さまざまな創意工夫による料理、お菓子が生み出されており、アレルギーの有無、体質や宗教上の理由などによって食事の制限が求められる方も無い方も一緒に同じ食事を存分に楽しむことができます。料理も盛りつけも、空間もパッケージデザインも、すべてをクリエイティブに。集う方々との出会いやコミュニケーションやを大切に、未来への日々を重ねていきたいと考えています。

### 【取扱店舗】

\* 実店舗は順次発売開始予定

#### Online 8abliSh

<https://8abliSh.shop>



#### PARLOR 8abliSh

〔所在地〕 東京都港区南青山  
5-10-17 2F

〔電話番号〕 03-6805-0597

〔定休日〕 毎週火曜日

〔営業時間〕 11:00-20:00

フード 19時L.O.、ドリンク 19時半L.O.

#### 8abliSh 松屋銀座店

〔所在地〕 東京都中央区銀座3-6-1  
地下1階和洋菓子

〔電話番号〕 03-3567-1211 (大代表)

〔定休日〕 不定休

〔営業時間〕 月～土 11:00-20:00  
日 11:00-19:30

変更になる場合もございます。

### お問い合わせ / 株式会社エイタブリッシュ 広報

宅間頼子 090-7211-4057 Mail / y-takuma@theapril.co.jp

福元雪乃 080-3636-6049 Mail / fukumoto@eightabliSh.com