

7大アレルギーフリー 一流シェフが手作りする冷凍フレンチ惣菜 ～今までに無い高次元の商品を、EC サイトにて販売開始～

株式会社フード・シェルパ(本社:神奈川県横浜市、代表取締役:阿久津裕一)は、

オリジナルの通販食品ブランド「vispoke(ヴィスポーク)」を立ち上げ、

2016年12月19日に販売を開始いたします。

ギフト利用をターゲットとしていますが、もちろんハレの日の食事や、自分のご褒美にも。



※盛り付け例

ブランド WEB サイト: <http://vispoke.tokyo>

企業サイト: <http://food-sherpa.tokyo>

【商品ラインナップ】



「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み」「鶏もも肉のフリカッセ風」「仔羊のアラブ風トマト煮込み」

【販売予定価格】

◎「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み × 3食セット」 ¥12,960- (税込)

◎「自慢の煮込み料理 3種セット(上記3種を一色ずつ)」 ¥9,720- (税込)

※今後はラインナップを増やしていく予定です。

◆「vispoke/ヴィスポーク」とは、

ファッション用語の「bespoke」(=顧客の要望を聞きながら作るオーダーメイドの意)に「poke」(軽いあいさつ)をかけた造語。

“贈るお客様から贈られるお客様への思いを繋ぐ、

オーダーメイドのような手作りの料理”

がコンセプトです。

・7大アレルゲンフリー

元来フランス料理では、7大アレルゲンのうち、特に小麦・乳・卵を頻繁に使用します。それらを使わずに美味しさを保つ。そんな制約を高次元で商品化しました。

・無添加

安心してお召し上がりいただくため、食品添加物・化学調味料は加えておりません。更に、使う野菜は全て国産。食材が持つ本来の味を引き出します。

・プロの料理をご家庭で

数多くの有名店で料理長を歴任してきたシェフ・阿久津裕一によるオリジナルレシピ。技術も手間も必要な本格フレンチをひとつひとつ丁寧に手作りしています。

・温めるだけの簡単調理

出来立てを真空パックにして瞬間冷凍。お召し上がりの際は、袋のまま湯煎するだけの簡単調理。

※本プレスリリースに記載されている内容は発表時点の情報です。予告なしに内容が変更となる場合もあります。あらかじめご了承ください。

【お問い合わせ】

社名：株式会社フード・シェルパ

所在地：神奈川県横浜市鶴見区鶴見中央 2-3-13-101

代表者：代表取締役 阿久津裕一

事業内容：食品製造・販売、飲食コンサルティング、等

Web サイト：<http://food-sherpa.tokyo>

担当者：岩崎 蔵(いわさきおさむ)

TEL/FAX：045-834-7004

Mobile：080-5065-5000

Mail：osamu.iwasaki@food-sherpa.tokyo