

Press Release

オイシックス株式会社
〒141-0022 東京都品川区東五反田1-13-12
五反田富士ビル10F
TEL 03-5447-2688 FAX 03-5447-2689

Oisix(おいしくす)、美味しさと安全性で選んだ酒類を販売開始

オイシックス株式会社(東京都品川区、代表・高島宏平、以下、オイシックス)は、オンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)にて、12月2日(木)より、美味しさと安全性で選んだ酒類の販売を本格展開します。亜硫酸塩の使用量が通常の半分以下のワイン、米、米麹、水のみで造った純米酒を中心に、12月2日(木)に13アイテム、12月9日(木)に7アイテムを導入予定です。

また、初心者のお客様にも楽しんでいただけるよう、日本ソムリエ協会 ソムリエ・田中孝一氏がワイン、利き酒師・森晃一郎氏が日本酒の特徴を丹念に解説します。

これまで、「Oisix(おいしくす)」では、野菜、果物、豆腐や納豆、牛乳、精肉、鮮魚などの日配品を中心に商品をご提供してまいりました。今回、こうした食材、食品と一緒に食卓を彩る酒類に対してお客様のご要望が多く、販売開始に至りました。

1. 「Oisix(おいしくす)」の酒類の取扱い基準

日本酒(清酒)

原則的に使用原料が米、米麹、水だけで造ったもののみを取り扱います。

糖類、酸味料を添加しないものに限りです。

ワイン

ワインの品質を保つための酸化防止剤は、亜硫酸塩のみ使用したものに限定します。亜硫酸塩が認められている使用量は、国によって基準が異なります。Oisixでは、日本の労働厚生省基準で定められている含有量(350mg/L)の半分以下である175mg/L以下のもののみを取り扱います。

ビール

麦芽、ホップのみを原料としたものを取り扱います。コーンスターチ、糖類添加の無いものに限りです。

焼酎

本格焼酎である乙類のみ取り扱います。糖類などの添加物のないものに限りです。

2. 酒類解説者のプロフィール

田中 孝一 氏

日本ソムリエ協会 ソムリエ

ワイン&ダイニング「セレブール」 支配人兼ソムリエ

【経歴】日本ソムリエ協会で認定を受けた後、本場フランスを含めホテル、レストラン等でソムリエを歴任。2003年、赤坂にあるワイン&ダイニング「セレブール」に支配人兼ソムリエとして就任、現在に至る。

森 晃一郎 氏

SSI 認定 利き酒師

【経歴】造り酒屋に生まれ、大学卒業後は国税庁醸造試験所(現・酒類総合研究所)研修生として日本酒造りを学ぶ。その後実家にもどり家業である日本酒造りに従事。現在は日本名門酒会本部企画室室長として日本酒の商品開発を担当する。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社(代表:高島宏平)は、「子供に安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっています。また、2004年9月よりこだわりスイーツ専門販売オンラインサイト「Okasix(おかししくす)」(<http://www.okasix.com/>)を運営しています。

お問合せ先

オイシックス株式会社(<http://www.oisix.com/>)

広報:三嶋 国明(ミシマ クニアキ)

〒141-0022 東京都品川区東五反田1-13-12 五反田富士ビル10F

TEL:03-5447-2688 FAX:03-5447-2689 携帯:090-9653-6505 e-mail:mishima@oisix.co.jp