

NYブルックリン発の手作りフレーバーマヨネーズ!

～色々な食材と組み合わせ新たな味を生む「エンパイアマヨネーズ」～

ランドポート株式会社は、厳選されたオーガニックな食材を使い、小数生産で品質と味に拘ったニューヨークブルックリン産のディップマヨネーズ「エンパイアマヨネーズ」を9月下旬より発売いたします。

新たなカルチャーの発信地として注目を浴びるニューヨークのブルックリン。そのブルックリンで生まれた「エンパイアマヨネーズ」は遺伝子組み換えなしのキャノーラ・オイルや、放し飼いの環境で育まれた卵黄を使用した職人のこだわりを感じさせる手作りマヨネーズです。野菜のディップやサンドイッチにはもちろん、フレーバーごとに似合う食材を探してみるのもおすすめです。

9/27-10/13まで、お台場ヴィーナスフォートの15周年イベントの一環として開催されるイベント「BROOKLYNIZE(ブルックリナイズ)」で販売されます。

- フレーバーはクラシック、ベーコン、レッドチリ、ホワイト・トリュフの4種類
- ニューヨークの人気レストランでシェフをしていたサムが作るマヨネーズとデザイナーのエリザベスが描くお洒落なラベル
- 厳選されたオーガニック素材を使用
- 野菜のディップやサンドイッチだけではなく、グリルした肉や魚とも相性抜群!



■製品仕様

フレーバー：クラシック、ベーコン、レッドチリ、ホワイト・トリュフの4種類

内容量：113g

賞味期限：常温で6ヶ月

保存方法：冷暗所で保管し、開封後は冷蔵のこと

原産国：アメリカ合衆国

参考価格：クラシック1,200円、

ベーコン、レッドチリ、ホワイト・トリュフ各1,500円(すべて税抜)



※これらの商品はブルックリンのライフスタイルを発信するサイト「BROOKLYNIZE(ブルックリナイズ)」と共同でプロモーションを行っております。
<http://www.brooklynize.jp/>

Landport

本リリースに関するお問い合わせ先

ランドポート株式会社

東京都千代田区外神田2-2-19 MKビル4F E-MAIL:press@landport.co.jp

TEL 03-3255-8388 FAX 03-3258-1089 担当 / 澤田・印南 (イナミ)

*弊社HPにも商品の詳しい内容を掲載しております。 www.landport.co.jp

*読者や視聴者へのプレゼント企画にも対応いたします。詳細は担当までお問い合わせください。