

調味料を燻製するというレストランのひとつと手間から生まれた新発想の調味料 スーホルム スモークオイルが、世界にまだ知られていない、 日本の優れた地方産品のひとつとして選ばれました。

2015年に経済産業省によるクールジャパンプロジェクトの補助事業のひとつとしてスタートした

「The Wonder 500™(ザ・ワンダー・ファイブハンドレッド)」

この度、株式会社アクタス(東京都新宿区/代表取締役休山昭)が持つ

飲食事業/食品ブランド「SOHOLM(スーホルム)」の“SMOKED OIL(スモークオイル)”が

2016年度の日本の優れた地方産品のひとつとして選ばれましたので、皆様にご報告をさせていただきます。



SOHOLM・スモークオイル

価格/1,500円(+税) 内容量/150ml

取り扱い店舗/SLOW HOUSE(天王洲・二子玉川・銀座)

または、SLOW HOUSEをインショップ展開するアクタス、アクタスオンラインショップにて販売中



The Wonder 500とは…

“世界にまだ知られていない、日本が誇るべき優れた地方産品を発掘し、世界に向けて広く伝えていく”地方創生クールジャパンプロジェクトとして経済産業省の補助事業として2015年にスタート。ブックディレクター/幅允孝氏、Shop DOディレクター/大熊健郎氏、くるみの木主宰/石村由起子氏、カフェカンパニー代表/楠本修二郎氏など日本を代表する27名の“目利き(プロデューサー)”と、一般公募により、「ものづくり」「食」の分野において、「作り手の思いやこだわりが込められているもの」「日本固有のものづくり、サービスを支えている伝統的な価値観を組み合わせた革新性のあるもの」を評価し、全47都道府県から約500品を選定し、海外に広く伝えていくプロジェクトです。

2回目を迎える本年は、「ものづくり」(340品)、「食」(163品)の計503商材が選定され、その中の食分野のひとつとして「SOHOLM SMOKED OIL」が選出されました。 URL <https://thewonder500.com/>

調味料を燻製するという新発想。 米油を使用した絶品スモークオイル



SØHOLM SMOKED OIL

品川・天王洲のウォーターフロントにジビエ料理とワイン、季節のこだわり食材を提供するレストランとして2014年に株式会社アクタスが開業したSØHOLM。こちらで提供する料理のアレンジのひとつ手間として使っていた米油を使った自家製燻製オイルを、お客様からのご要望により一般家庭でもご利用いただけるよう、昨年発売したのがSØHOLM SMOKED OIL(スーホルム・スモークオイル)です。

本来、燻製オイルは、その場でオイルに燻製煙による香り付けを行うため、香りを持続させることができません。そこで、液体燻製法という燻製煙を分子レベルで液体に高濃度の薫香をさせる特許技術を持つ「かずさスモーク」の協力を得て、香りも美味しさも長持ちできるオイルとして発売することが出来ました。

主原料として使用しているオイルは、日本人が、古来から摂取してきた主食材である米(米ぬか)から取れる米油を使用しています。ビタミンEを多く含み、加熱による酸化が起きにくいことや、一般的なサラダ油などとは異なり、「油の植物繊維」といわれる植物コレステロールや、抗酸化作用により細胞の健康促進を補助すること、日本人の身体に合ったオイルとして注目されています。

SMOKED OILは、乳製品やハムなどはもちろんのこと、マヨネーズなどのディップの隠し味のひとつとして使うことで、普段の食材が特別なおもてなしの料理に変化する新しい発想の調味料です。

< SØHOLM SMOKED OIL(スーホルムスモークオイル) >

価格/1,500円(+税) 内容量/150ml

取り扱い店舗/SLOW HOUSE(天王洲・二子玉川・銀座)

SLOW HOUSEをインショップ展開するアクタス、アクタスオンラインショップにでも販売中

< SØHOLM(レストラン・スーホルム) >

住所/東京都品川区東品川2-1-3 TEL./03-5495-9475

OPEN/11:00-23:00(L/O22:00) SUNDAY&HOLIDAY-22:00(L/O21:00)



本件に関するお問合せ先

アクタス・広報室 関:hiroyuki-seki@actus-interior.com 兼松:kana-kanematsu@actus-interior.com

〒160-0022東京都新宿区新宿2-19-1 BYGSビル12F TEL_03-5269-3207 FAX_03-5269-3200

ACTUS®