

洗練された調味料ギフトを直輸入 南仏の豊かな食生活をお届けする 「ラプティットエビスリー」

エス・イー・ティ

エス・イー・ティ（目黒区鷹番、

る。

松本直人代表、03・5721・

東京・目黒の直営店では、同ブラ

3738、<http://www.setrading.com>）は、南仏の調味料ブランド

ンドの食材を使った料理教室を定期

「ラプティットエビスリー」を、

的に開催し、日本の家庭用にアレ

輸入卸・小売を通じて、日本展開

ジした実践しやすいレシピの数々を

している。

実際に体験、商品の使い方を学ぶ機

ラプティットエビスリーは、南

直営店以外では、有名百貨店、イ

仏を代表するデザイナー

ンテリアやファッ

ナーであるジャクリー

ションブランドのラ

ヌ・モラビト氏がプロ

イフスタイルショッ

デュースする調味料ブ

プ、有名ブーランジェ

ランドだ。普段から毎

リーなど全国のセレ

日キッチンに立つ彼女

クトショップや食材

が、「モノがあふれる

店へ卸販売を行い、異

時代に、シンプルに、

業種とのコラボレ

本物の価値を持つもの

ションも積極的に展

だけ”をコンセプトに、

開。昨年は、大手アパ

日々の家庭料理に最良

レルブランドの40周

の調味料を提案してい

年プロジェクトの一

る。

環としてオリジナル

イタリア・リゲール

商品の展開や、今年の

ア州の希少なタジャス

母の日には、大手フ

カ種オリーブのみを厳

ラワーショップと「花

選し搾った、コールド

と食のギフト」を展開

プレス&ノンフィル

するなど、取引先の業

ターの最高級エクスト

種は多岐にわたる。

ラバージンオリーブオ

また、本物志向の

イル、モデナ産白バル

食材のおいしさにプ

サミコ、5種類の最高

ラスされた洗練され

級胡椒によるブレンド

たデザインが、美し

ペッパーなどの基本調

く存在感のある贈り

味料から、高級食材の

物として、ウエディ

ポルチーニやトリュフ

ングギフト、出産内

を使用した珍しい加工

祝い、コーポレート

品まで、完成度が高く、

ギフトなど、さまざま

日本の食卓をよりいっ

まなシーンで人気を

そうおいしくしてくれ

博している。

