



世界一のレストランに認められたオリーブオイル「Can Solivera」  
石臼挽きと藁で濾過した、スペインの伝統手法のアルベキーナオイル

2016年10月11日 ビーブル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビーブル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は、株式会社フラット・クラフトのエキストラバージンオリーブオイル「Can Solivera」を先行発売致します。



※エキストラバージンオリーブオイル  
※酸度 0.1%以下  
※EU オーガニック認証 / JAS 認証取得

## Can Solivera (カン・ソリペラ)

- ワイルドオーガニック・ストーンミル（ポアラー付）  
250ml / 2280円 + 税 石臼挽き・藁による濾過
- ワイルドオーガニック・エクストラクション（ポアラー付）  
250ml / 2180円 + 税 19度以下の機械抽出
- 原材料：オリーブオイル
- 原産国：スペイン



希少なアルベキーナ種を贅沢に使用、600m以上での高地栽培により難しいオリーブのオーガニック栽培を可能に！「ストーンミル」はアルベキーナを100%使用、スペインの伝統的な石臼（ストーンミル）で挽いた果実を、65層もの藁で濾過するという中世の伝統的な製法を忠実に再現し、クリーミーで繊細な味わい。「エクストラクション」はアルベキーナ種にピクード種とオヒブランカ種をブレンド、フルーティで華やかな風味。どちらもアルベキーナ種特有のフルーティな風味と喉元を感じるペッパーのような後味を存分に引き出しています！ HP：[www.solivera.jp](http://www.solivera.jp)



グルテンフリーパスタの先駆け 英「Doves Farm」が遂に上陸！  
グルテンフリーの玄米ペンネ、玄米フジッリ、蕎麦粉ペンネ3種が登場

2016年11月末 ビーブル バイ コスメキッチン 先行発売

株式会社マッシュビューティーラボ（本社：東京都千代田区 / 代表取締役：近藤広幸）が運営するビーブル バイ コスメキッチン（<http://biople.jp/>）は、株式会社フラット・クラフトの「Doves Farm」のグルテンフリーパスタを先行発売致します。



※EU オーガニック認証 / JAS 認証取得  
※各茹で時間：10分

## Doves Farm (ドーブス・ファーム)

- グルテンフリーパスタ・玄米ペンネ
- グルテンフリーパスタ・玄米フジッリ
- グルテンフリーパスタ・蕎麦粉ペンネ 各500g / 920円 + 税
- 原材料：有機玄米粉 / 有機そば粉
- 原産国：イタリア

グルテンフリーの先駆けで、英最大のグルテンフリー製品メーカー「Doves Farm」より人気のパスタ3種です。玄米ペンネはもちもちとした食感が人気、玄米フジッリはソースに良く絡むので、トマトやクリームソースで召し上がるのがお勧め！蕎麦粉ペンネは香ばしさのある風味と食感が特長で、シンプルなオイルパスタに！普通のパスタと変わらない（もしくはそれ以上の！）美味しさで、すでにグルテンフリー製品を取り入れている方も、グルテンフリー製品は美味しくなさそうという印象を持っていた方も、一度試していただきたい製品です。 HP：[www.flatcraft.jp/doves](http://www.flatcraft.jp/doves)

# BIOPLE FES

<メディア関係本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社マッシュビューティーラボ  
ビーブル バイ コスメキッチン PR担当 くるす  
TEL: 03-5774-5565 FAX: 03-5774-5566