

EST. 1902
SHISEIDO PARLOUR
GINZA TOKYO

資生堂パーラー 椿が結ぶ復興支援「気仙椿ドレッシング」
2015年11月10日(火)より限定発売

資生堂パーラーは東北・気仙地域特産の「椿」の実から搾った“気仙椿の椿油[※]”を使ったドレッシングを、昨年に引き続き2015年11月10日(火)より取扱店舗、数量ともに限定発売いたします。このドレッシングは、花椿をシンボルマークとする資生堂が復興支援の一環として、この東北・気仙地域特産の「椿」を軸に様々な形で町の復興をお手伝いしている活動のひとつです。新たな味わいが加わった香り豊かな気仙椿からの贈り物をぜひお楽しみください。

<商品情報>



●気仙椿ドレッシング3本セット 3,240円(税込)

オニオン(200ml) 2本・イタリアン(200ml)1本入

焙煎した椿の種を搾油機を使い、人の手で丁寧に搾り作られている“気仙椿の椿油”は、蒸した種を圧縮する製法ではなく、焙煎した種を使うからこそ、香り豊かで黄金色のきれいな椿油になるのが特長。

この香りをいかし“オニオン”と“イタリアン”の2種類をオリジナルレシピでご用意しました。

オニオン：グリーンサラダやトマトサラダによく合う万能ドレッシング

イタリアン：シーフードサラダやカルパッチョなど魚介との相性がよいドレッシング

取扱店：資生堂パーラー 銀座本店ショップ

イオングループ各社店舗（お歳暮カタログ）、特産品プラザ らら・いわて

●銀座本店ショップでのみ単品販売いたします。

オニオン(200ml) 1,080円(税込) / イタリアン(200ml) 1,080円(税込)



※気仙椿の椿油

岩手県・宮城県にまたがる三陸沿岸の気仙地域は、寒暖差のある土地柄により、長年、自生する椿から良質なオイルが採れていました。震災後、地域の人々で集めた「気仙椿の種」から気仙地域の自然を活かした産業の創出を目指す活動が続いています。1kgのオイルを搾油するためには4kgの種が必要とされています。

《資生堂グループの復興支援活動》

資生堂は、2011年の東日本大震災後から、化粧品セットをお届けする活動や、被災された方々にマッサージやメーカーキャップ、ハンドマッサージを行う“ビューティー支援活動”などの支援活動を継続して行っています。2013年度からは、それに加え、岩手県大船渡市・陸前高田市で新たな復興支援活動を始めました。両市が当社のシンボルマークである「椿」を市の花としていることから、「椿」を軸とした街づくりの支援に取り組んでいます。商品化による地元の「椿」のブランド化や、自治体やNPOなどと連携し、産業化と観光の活性化に向けた取り組みを進めています。

■資生堂パーラー

東京都中央区銀座8-8-3

<http://parLOUR.shiseido.co.jp/>

この件に関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 ^{こつがい}小番までお願いいたします。

TEL: 03-3289-2099 / 080-1215-8848 chie.kotsugai2@to.shiseido.co.jp