Shop Aperio

京都プレミアム[illegible]補助金
採択
小規模事業者持続化補助金
採択
事業再構築補助金
採択

京野菜の物語を一雫に込めて

エマ カクテルドレッシング

金時にんじん　京こかぶ　ゆず

いつもの食卓に京野菜を一品加えませんか。

EMMA COCKTAIL DRESSING

京都の希少性の高いブランド野菜をみなさまにお届けしたい。
京都祇園のバーが、まるでカクテルを作るように原料を調合して開発した
「金時にんじん」「京こかぶ」「ゆず」を使った3種類のドレッシング。
京野菜自体の素材の良さを生かすため、「油脂、砂糖、うまみ調味料」は不使用。
京野菜の鮮やかな色を生かし、プレゼントにも最適なドレッシングです。

金時にんじん

[illegible]

京こかぶ

希少な京こかぶ70%以上 [illegible]

ゆず

100%ジュースのような濃厚果汁 [illegible]

エマ カクテルドレッシング

京都上鳥羽の金時にんじんドレッシング

京都の伝統が息づく金時にんじんを贅沢に使用したドレッシング。
鮮やかな赤色と濃厚な甘みを、他にはない特別な味わいです。
[illegible]ブレンドで、シンプルなサラダのおいしさを引き出します。

商品購入はこちら ＞

point 1

代々続く農家の「原種」から育てたにんじん

[illegible]

point 2

リコピンとビタミンが豊富でクセの少ない味

[illegible]

point 3

バーならではの絶妙な調合ブレンド 伝統野菜を新たなステージに

[illegible]

エマ カクテルドレッシング

京都京北の京こかぶドレッシング

白く美しい京こかぶを贅沢に使い、食卓に気品を添えるドレッシングです。
[illegible]
[illegible]

商品購入はこちら ＞

point 1

京こかぶ70%使用 濃厚な甘みと白さが際立つ

[illegible]

point 2

4軒の農家しか名乗れない 本物の京こかぶ

[illegible]

point 3

白さと香りが生きるブレンド サラダにもハムにも◎

[illegible]

エマ カクテルドレッシング

京都水尾のゆずドレッシング

水尾地区は、日本のゆず栽培発祥の地です。
[illegible]
[illegible]

商品購入はこちら ＞

point 1

まるで果汁たっぷりジュース 醤油ではなく

[illegible]

point 2

冬場しか製造できない 希少なゆずを贅沢に使用

[illegible]

point 3

まるで果汁たっぷりジュース 醤油ではなく

[illegible]

こんなサラダにお使いください

カクテルドレッシング 金時にんじん

五色のカラフルサラダ

カクテルドレッシング 金時にんじん

ベーコン&カリフラワー

カクテルドレッシング 金時にんじん

ルッコラ&マッシュルーム

私たちの思い

「乾杯」の感覚をドレッシングでも

私たちは、京都・祇園で営業しているバー「Emma（エマ）」で培った経験をもとに、今回の新しいドレッシングを開発しました。

[illegible]

[illegible]

[illegible]

商品詳細

■商品名：エマ・カクテルドレッシング 京都上鳥羽の金時にんじん
■名称：ドレッシングタイプ調味料
■原材料名：金時にんじん（京都産）、玉ねぎ、オレンジ果汁、りんご酢、洋酒、[illegible]
■内容量：200ml [illegible]
■賞味期限：[illegible]
■保存方法：直射日光を避け、[illegible]
■価格：[illegible]

商品購入はこちら ＞

■商品名：エマ・カクテルドレッシング 京都京北の京こかぶ
■名称：ドレッシングタイプ調味料
■原材料名：[illegible]
■内容量：200ml [illegible]
■賞味期限：[illegible]
■保存方法：直射日光を避け、[illegible]
■価格：[illegible]

商品購入はこちら ＞

■商品名：エマ・カクテルドレッシング 京都水尾のゆず
■名称：ドレッシングタイプ調味料
■原材料名：[illegible]
■内容量：200ml [illegible]
■賞味期限：[illegible]
■保存方法：直射日光を避け、[illegible]
■価格：[illegible]

商品購入はこちら ＞

会社概要

会社名	株式会社Ａｐｅｒｉｏ（アペリオ）
所在地	本社：〒604-8475　京都市中京区西ノ京中御門西町98　LaCasaFelice 飲食部門：〒605-0073 京都市東山区祇園町北側 347-70 ｽﾃｲﾌﾞﾙ祇園 製造部門：〒601-8464 京都市南区唐橋高田町 1-5
代表者	中山　裕子（なかやま　ゆうこ）
設立	2013年11月10日（2019年2月より法人化）
資本金	3,000,000円
売上高	28,762千円（2022年度）
従業員数	4人
取引先	一般顧客
会社沿革	2013年11月　代表中山裕子が京都祇園でBar紡衣を始める。 2019年 2月　株式会社Ａｐｅｒｉｏとして法人化。 5月　Bar紡衣が新店舗へ移転。 2022年 2月　京都市南区に食品製造工場を設立。密封包装食品製造業の営業許可を習得。調味料の開発をスタートする。 2023年 6月　アルコールテイスト調味料の販売をスタートする。

商品に関するお問い合わせ

飲食店、販売業者の方のご発注やご相談については、下記よりお問い合わせください。

お問い合わせはこちら

株式会社Aperio
〒604-8475
京都府京都市中京区西ノ京中御門西町98
[illegible]

会社概要　お問い合わせはこちら
特定商取引法　プライバシーポリシー

[illegible]