

OLIO | オイル

イタリアの自然と太陽の恵みをたっぷり浴びて育った植物から搾取したオイルは、それぞれに特徴をもち、サラダやパスタなど様々な調理用途でお楽しみいただけます。

アゴスティーニ社 AGOSTINI



マルケ州

1945年に創業した、伝統を守りながら革新的精神をそなえたマルケ州を代表する搾油所です。環境に配慮した設備工場ではオーガニック認証オイルやDOP認定アスコラーナテレナ種オリーブの生産とともに、選び抜かれた高品質のエキストラバージンオリーブオイルを世界中に届け続けています。



ウルティチヌム HURTICINUM

【内容量】250ml (228g)
【JANコード】
8028218000072
【品種】
レッチャーノ

【特徴】
上品なトーンと滑らかで華やかな香りは、食材の旨みを十分に引き出してくれる優れものです。サラダやマリネ、魚介類など、サッパリとした料理によく合います。



スプリムス SUBLIMIS

【内容量】250ml (228g)
【JANコード】
8028218001055

【品種】
フラントイオ、
カルボンチェッラ

【特徴】
輝くような緑黄色で、深く青々しいオリーブの木々を連想させる、しっかりとした味わいのオリーブオイルです。ローストした肉や魚、トマト料理などと合います。

カンティーナ ソチャーレ ディ バルレッタ社



プーリア州

CANTINA SOCIALE DI BARLETTA

1949年に創立。イタリア・プーリア州の北西に位置するバルレッタ市ワイナリー協会です。毎年約1600万kgのブドウを扱いワインとオリーブオイルを製造しています。どの商品も、昔から代々プーリアの家庭に伝わるレシピを受け継ぎ、製品造りを行っています。

Exvo バルレッタ Exvo BARLETTA

【内容量】250ml (228g)
【JANコード】8014148006048
【品種】コラディーナ

【特徴】
プーリアを代表する単一品種オリーブは、テーブルオリーブとしても食する爽やかな香りが広がるオイルです。石臼で搾取しハーブの香りが清々しく最後に苦味でしめる深い味わいとなっています。



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



ジャンニーニ社 GIANNINI



トスカーナ州

アレツォ郊外の地において700年に渡りオリーブオイルを生産しており、世界でも代表的なオリーブオイルの老舗ブランドです。現在の生産者ジャンカルロ・ジャンニーニ氏は自ら管理する12箇所のオリーブ畑を化学肥料等を一切使わずに栽培し、管理しています。

ポッジョ・アル・ベントトスカーノ IGP POGGIO AL VENTO TOSCANO IGP

【内容量】250ml (228g)
【JANコード】801338810097

【品種】
モライオーロ、フラントイオ、レッチャーノ、ラッジャーレ

【特徴】
早摘みオリーブを24時間以内に搾取したトスカーナ特有の調和した苦みと辛味が素材を引き立てます。野草の香りとほのかにトマトの香りが特徴です。サラダやグリル野菜、魚料理などにおすすめです。

トスカーナ I.G.P. 認証
(保護指定地域表示)



クフロール社 CUFROL



ウンブリア州

オリーブ生産農家を中心となり発足させた協同組合が前身のクフロール社。オリーブの名産地として名高いウンブリア州で、ヘラクレス賞を始め数々の受賞歴を持ち、今では最高レベルの生産ラインを備え市場が求める最高品質のオリーブオイルを提供し続けています。

テッレ・フランチェスカーネオーロ TERRE FRANCESCANE ORO

【内容量】250ml (228g)
【JANコード】8026277003003

【品種】
フラントイオ、レッチャーノ

【特徴】
スパイシーなフラントイオ種とフルーティなレッチャーノ種が、ほのかに香る甘いアーモンドと特徴である辛味を包みます。力強さとピリッとした辛味は、肉料理やチーズの旨味と風味を引き出してくれます。

