



2015年5月26日

小豆島ヘルシーランド株式会社

世界も認めた最高品質 小豆島ヘルシーランドのオリーブオイルが国際品評会にて金賞受賞

小豆島ヘルシーランド株式会社(香川県小豆郡土庄町甲2721-1)は、2015年4月に開催されたロサンゼルス国際エキストラヴァージンオリーブオイル品評会(北半球の部)において、ベスト・オブ・クラス(部門最高賞・ゴールドメダル)を受賞いたしました。日本国内のエキストラヴァージンオリーブオイルが本品評会においてベスト・オブ・クラスに入賞するのは、日本初の快挙となります。

“ゴールドラベル”の名に恥じない品質

ロサンゼルス国際エキストラヴァージンオリーブオイル品評会(Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition)は、2000年から開始され今年で16回目となります。その評価は世界のオリーブオイル品評会の中でも一目を置かれる注目の品評会です。今年4月に開催された本年度開催では、オリーブの主要生産国である、スペイン、イタリア、ギリシアからはもちろん、北米や中東、アジアの各国の294の生産者から500点の応募があり、そのうち32点が最高賞・部門最高賞、94点が金賞、100点が銀賞、104点が銅賞に輝いております。

その中で、評価点数94点以上の24品にのみ与えられるベスト・オブ・クラスを受賞したのが、小豆島ヘルシーランド株式会社の「食用エキストラヴァージンオリーブオイル“ゴールドラベル”」です。日本国内のエキストラヴァージンオリーブオイルが本品評会においてベスト・オブ・クラスに入賞するのは、今回が初めてとなり、小豆島のオリーブオイルが改めて世界に認められた記念すべき瞬間となりました。

小豆島ヘルシーランド株式会社では2012年、2013年にも同品評会において金賞入賞をしておりますが、部門最高となる名誉ある賞をいただいたのは、今回初となります。



今回受賞した「食用エキストラヴァージンオリーブオイル“ゴールドラベル”」(内容量250mL/税込価格5,400円)。
※現在は品切れ中

最高品質を育む“オリーブの森”

最高のオリーブオイルにとって大切なのは、まず原料が良いこと。オリーブが健やかに育つ環境づくりを大切に、栽培技術を備えたスタッフが年間を通じ、徹底した栽培管理を行っています。11月に入ると収穫の最盛期を迎えますが、一粒一粒丁寧に手摘みし、落ちた実は一切使っておりません。さらにその中でも傷みのないものだけを慎重に選別。その後の採油では、酸化してオリーブオイルの品質が落ちないように技術者が徹底した工程・品質管理を行います。こうして搾られたオリーブオイルは、品質鑑定士やオリーブオイルソムリエの資格を持つスタッフで構成されたカタ(テイスティング)チームが何度も吟味を繰り返し、確かな品質を追求しています。栽培・製造・検査まで一貫した品質管理だからこそできる、最高品質のオリーブオイルです。

選果



1本から何十キロも採れるオリーブ。その一粒一粒を選別。

採油



黄金のオリーブオイルは、1年かけて育てた結晶です。

検査



品質管理の最高責任者を務める当社社長・柳生敏宏。



小豆島の東に位置する当社のオリーブ農園“オリーブの森”



シンボルツリーとなっている“樹齢1000年のオリーブ大樹”

<本リリースに関するお問い合わせ先>

小豆島ヘルシーランド株式会社(担当:柄澤・大塚) / 〒761-4113 香川県小豆郡土庄町甲2721-1

TEL:0879-62-6111 / FAX:0879-62-6114 / E-mail:pr@healthyolive.com

コーポレートサイトURL : <http://shl-olive.co.jp/>