

報道関係者各位

2018年2月27日
日本オリーブ株式会社

有機JAS認証の安心と美味しさを求める人へ
「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル」リニューアル発売
オリーブ栽培のネットワークを活かして調達した、本場スペインの有機栽培オリーブを100%使用
～2018年3月1日より通信販売・直営店などで販売開始～

オリーブ栽培とオリーブの木・食品・化粧品の製造販売を手掛ける日本オリーブ株式会社（所在地：岡山県瀬戸内市牛窓町、取締役社長：服部恭一郎）は、世界一のオリーブ生産国であるスペインで栽培された有機JAS認証のオリーブを100%使用した生食用オリーブオイル2商品の名称およびパッケージなどをリニューアルし、2018年3月1日に発売いたします。



左：「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル シングル」 180g / 右：「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル ブレンド」 180g

本商品は、スペインに自社農園を持つ日本オリーブのネットワークを活用して調達した現地の州有機認定農園産のオリーブを100%使用し、甘み・苦味・辛味が日本人の好みに合わせて作られたオリジナルのエキストラバージンオリーブオイルです。収穫から24時間以内に化学的な処理を一切行わずに搾油することで、フレッシュな味わいを叶えています。

今回のリニューアルでは、2015年の発売以来ご好評いただいていた「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル」を「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル シングル」として名称およびパッケージを変更するとともに、これまで限定していた販路を全体に拡大。「オーガニックエキストラバージンオリーブオイル」は「有機栽培エキストラバージンオリーブオイル ブレンド」と名称を改め、パッケージを刷新いたしました。

オリーブオイルは嗜好品の要素も高いため、コーヒーやワインのように品種による風味の違いを味わうのも楽しみ方の一つです。厳選された有機栽培品である本商品においては、シングルは単一品種のすっきりとした若々しさ、ブレンドは深みのあるフルーティさを楽しんでいただけます。

日本オリーブは今後も、高品質で安心できる商品をお届けし、皆様のより豊かな食生活をサポートして参ります。

▼商品詳細

有機栽培エキストラバージンオリーブオイル シングル

スペイン・エストレマドゥーラ州の地域伝統品種「マンサニージャ・カセレーニャ」のみ使用した単一品種のオイル。
若々しいグリーンフルーティ風味でありながら、口の中で甘みが広がり、パンや野菜・果物との相性が抜群。

有機栽培エキストラバージンオリーブオイル ブレンド

スペイン・アンダルシア州で育てられたピクアル、ピクード、オヒブランカ、アルベキーナ4品種のブレンド。
りんごのようなフルーティフレーバーを中心に、甘みや、かすかなフローラルアロマが感じられ、
さらにわずかな辛みと苦みがアクセントとなった風味が特徴。

容量・税抜価格 : 各 180g 1,000円 (+税) / 450g 2,000円 (+税)

発売日 : 2018年3月1日 (木)

販路 : 岡山県牛窓町の自社農園「牛窓オリーブ園」内にある売店「オリーブショップ」
通信販売 (オンラインショップ・電話でのご注文)、岡山高島屋 6F オリーブマン、その他直営店

▼日本オリーブ株式会社通信販売

注文専用ダイヤル : 0120-300-612 (平日9時~18時、土 : 9時~17時 日祝休)

公式オンラインショップはこちらから

<http://www.nippon-olive.co.jp/>

▼日本オリーブ株式会社 <http://www.nippon-olive.co.jp/>

自社牛窓オリーブ園で収穫されたオリーブオイルやオリーブ果汁に代表される化粧品原料を使用した化粧品、食品を販売。

1949年の創業以来、自社スペイン農園の取得、オリーブマンブランド等自然派化粧品の展開を、日本だけでなく中国やシンガポール、マレーシア等にもおこなっている。