

報道関係者各位

2019年3月26日  
日本オリーブ株式会社

## 「ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイルコンテスト」にて 自社農園産オリーブを使用した日本オリーブの看板商品 「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」が銀賞受賞！

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、オリーブオイルの国際規模のコンテスト「ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイルコンテスト」において、自社の看板商品「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」が日本産オリーブオイルで最高位の銀賞、「赤屋根 ガーリックオリーブオイル」が日本産フレーバーオイルで唯一銅賞を受賞いたしました。

「ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイルコンテスト」は、2019年に20回目を数える有数の国際規模のコンテストです。本場スペインやイタリアなど世界17ヶ国から302社、530品が出品され、合計で金賞に136品、銀賞に126品、銅賞に91品が選ばれました。

当社は、本コンテストに初めて参加し、牛窓自社農園産オリーブのみを使用した「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」と、にんにくと唐辛子の香ばしさが特長的なフレーバーオイル「赤屋根 ガーリックオリーブオイル」を出品。2品とも高評価をいただきました。

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。

### 銀賞

#### ▼エキストラバージンオリーブオイル うしまど

岡山県瀬戸内市牛窓町にある約10haの自社農園で栽培されているオリーブを100%使用。ルッカー、アルベキナ、ネパディロ・ブランコ、マンザニコ、ミッションなど個性豊かな品種のブレンド品。収穫期は10～11月、昨年より早摘みとし、一般的には収穫から24時間以内に搾油されるところ、1/3にあたる8時間以内に搾油。青いリンゴ、バナナ、トマトなどの爽やかな青い果実の香りが楽しめるフレッシュジュースのように軽やか。苦みや辛みは控えめな、やさしく甘いタイプのオイルです。

容量 : 180g  
 価格 : 3,500円(+税)  
 発売日 : 2018年12月21日(金)  
 URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/olivefood/100102>  
 ※1800本限定発売(現在は販売終了)



## 銅賞

### ▼赤屋根 ガーリックオリーブオイル

にんにくと唐辛子が香ばしいフレーバーオイル。  
オリーブオイルだけを使ってにんにく・唐辛子の香ばしい風味をオリジナル製法で抽出。  
風味豊かでしっかりと味が付いているので、アヒージョやペペロンチーノ、  
炒飯やエスニック料理まで、おいしく仕上げることができます。

容量・価格 : 180g 1,450円(+税) / 450g 2,900円 (+税)

URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/10094>



### ▼農園情報

1942年に開園した、日本では伝統のあるオリーブ園。現在10ha、約2,000本を栽培している。ルッカ、アルベキナ、ネバディロ・ブランコ、マンザニロ、ミッション種などを栽培。会社敷地内には、哲学者プラトンにゆかりのあるオリーブ樹もある。自社農園産オリーブは、食用として浅漬やオイルに、化粧用として果汁エキスや葉エキス、油に利用している。

### ▼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9～18時、土：9～17時 日祝休)

公式オンラインショップはこちら <http://www.nippon-olive.co.jp/>

### ▼日本オリーブ株式会社

1942年4月19日に服部和一郎(現社長の祖父)が「オリーブは食用になり、薬用になり、灯火にもなる」と牛窓の丘陵を開墾しオリーブを植樹。1949年6月1日に日本オリーブ株式会社を設立し、第一号商品「オリーブマノン バージンオイル」(現在の「オリーブマノン 化粧用オリーブオイル」)を発売。現在はオリーブの栽培や基礎研究、定番品としては80品目以上の化粧品・食品を販売し、「暮らしの中に、オリーブを」テーマに牛窓オリーブ園を中心にイベントや通信販売を行いながら、オリーブを通じた社会貢献を企業活動の基本姿勢としている。創業者の好んだ言葉「自然を尊び、科学を重んず」が会社の理念。