

2019年12月20日

日本オリーブ株式会社

**果物王国・岡山の甘く華やかな“瀬戸内テロワール”の風味
日本屈指の老舗オリーブ専門会社の牛窓自社農園産のオリーブを100%使用
純国産「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」発売
～2019年12月21日(土)よりオンラインショップ・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：服部芳郎)は、牛窓自社農園産のオリーブを100%使用し、果物王国・岡山の甘く華やかな“瀬戸内テロワール”の味わいを表現した「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」を、2019年12月21日(土)にオンラインショップ、直営店などで約2,700本限定で発売いたします。

※テロワールとは、天候や土壌、土地、地形、歴史、人のこと



「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」
180g 3,500円(税抜)

日本オリーブは、岡山県瀬戸内市牛窓町に約10haの自社農園を構え、25品種計約2,000本を栽培しています。「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」は、同園産オリーブを100%使用し、毎年数量限定で販売する当社の看板商品です。昨年度は、「日本オリーブオイル品評会」で「金賞」および「特別賞」、「ニューヨーク国際オリーブオイルコンテスト2019」で「金賞」を受賞するなど、国内外から高評価をいただきました。

今年は、10月初旬から11月下旬にかけて、それぞれの木の熟度を見極めながら、農園担当者だけでなく全社員が収穫を行い、商品に使用した主要品種のルッカ、ミッション、ネバディロ・ブランコ、アルベキナ、マンザニコ等合計約11.5tの果実の収量がありました。収穫後、選別・洗浄・搾油を速やかに行うことを重要と考え、一般的には収穫から24時間以内に搾油されること、遠心分離機で油を搾りきるまでを7時間以内におさめ、水分や酸素などと接することが極力少なくなるように細心の注意を払いました。品種ごと、日ごとに得られた油すべてを社内の鑑定チームで「自分たちのエキストラとしてブレンドするに値するか」という観点で厳しく全品をチェックし、商品化しました。

繊細な風味を聞き分ける日本人の感性にぴったりの、軽く、さらっとしながらも香り高く、素晴らしいハーモニーを楽しめる純国産のオイルに仕上がりました。芳醇な黄色い林檎のイメージが強く、その後でユーカリなど爽やかなハーブや若草の香り、色とりどりの花束のブーケのようなロマンチックな香り、生アーモンドやカシューナッツ、マカデミアなどナッツの奥ゆかしい香りとうまみが広がります。苦みはほとんどなく、わずかな辛みが快いアクセントとしてオイルのたたずまいを引き締めています。

この時期にしか味わえない、牛窓産オリーブオイルの繊細で豊かな魅力をお楽しみください。

日本オリーブは今後も、オリーブの専門家集団として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。

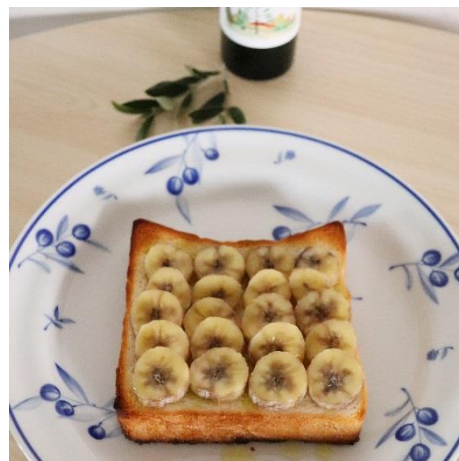
▼商品概要

品名 : エキストラバージンオリーブオイル うしまど
容量 : 180g
価格 : 3,500円(+税8%)
発売日 : 2019年12月21日(土)
URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/100102>
販路 :

通信販売(オンラインショップ・電話でのご注文)、
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」、
岡山高島屋6F オリーブマンコーナー、
京急百貨店7F オリーブマンコーナー、
神戸国際会館SOL B2F オリーブマンコーナー、
とっとり・おかやま新橋館、
天満屋岡山店岡山轟真

おすすめの味わい方

- バナナをスライスして乗せたバナナトーストにかけると
2019年産の風味を存分にお楽しみいただけます
- トーストにかける(特にデニッシュ系の食パンに合います)
- 生ハムやチーズにも



収穫・搾油風景



▼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。マンザニコ種、ミッシン種、ルッカ種、アルベキナ種、ネバディロ・ブランコ種などを栽培。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、食用として浅漬けや油に、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から <https://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(現社長の曾祖父)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「オリーブマン バージンオイル」(現在の「オリーブマン 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。