

2020年1月30日

報道関係者各位

日本オリーブ株式会社

スペイン自社農園産 地域伝統希少品種モルー100%使用
「エキストラバージンオリーブオイル トルトサ」発売
熟した林檎やバナナ、アボカドの芳醇な風味が特徴
～2020年2月1日(土)よりオンラインショップ・直営店などで数量限定販売～

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、「エキストラバージンオリーブオイル トルトサ」を、2020年2月1日(土)にオンラインショップ、直営店などで数量限定発売いたします。本商品は、スペインの自社農園で昨年10月下旬から11月中旬に収穫された地域伝統希少品種「モルー」のみを使用した、単一品種のオリーブオイルです。

当社は、世界一のオリーブ生産国・スペイン北東部に位置するカタルーニャ州タラゴナ県トルトサ市に広さ45haの自社農園を所有し、約3,100本のオリーブを栽培しています。地域伝統希少品種モルーを主として、ファルガ、セビリエンカを栽培しており、今年度の最終合計収穫量としては10.5tを見込んでいます。

エキストラバージンオリーブオイル用モルーの収穫作業は毎年10月下旬から開始され、最適熟度で収穫しています。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時間以内に搾油をし、フレッシュさが際立つオイルに仕上げました。

▼商品概要

品名 : エキストラバージンオリーブオイル トルトサ

発売日 : 2020年2月1日(土)

容量・価格 : 180g1本箱入 1,500円(税抜)

450g1本箱入 3,000円(税抜)

450g2本箱入 6,000円(税抜)

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、

岡山県下百貨店など

URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/10090>



▼希少品種「モルー」の風味・味わいについて

スペインのエプロ地域、トルトサ地方周辺では、地域品種「モルー」が伝統的に栽培されています。この地域では甘くふくよかな風味のオイルが好まれており、青リンゴを思わせるフルーティな香りと、甘味が特徴です。

2019年度産のエキストラバージンオリーブオイルトルトサは、真っ赤な林檎やバナナ、アボカドなど熟した果実の濃厚な甘みや香りが印象的です。苦みや辛みはあまりなく、日本のバリエーション豊かな食卓でも非常に使いやすい味わいとなっています。



▼おすすめの召し上がり方

芳醇な香りとしっかりとした甘みが特長のモルーは、パエリアやアヒージョなどのスペイン料理はもちろん、パスタやムサカ等にお使いいただくと、上質なエキストラならではの軽く洗練された風味で、本格的な地中海料理に仕上がります。また、スープやリゾット、ジュースなどにスプーン1杯加えていただくと滋味豊かに、自然の恵みを体感いただけます。パンやサラダにかけるのはもちろん、ローストビーフなどの肉料理のソース代わりにもあり、繊細な素材の味を楽しむ自然派の食卓に欠かせないものとなるでしょう。

▼2019年産のオイルの風味に合わせたご提案

①フレンチトースト

卵と牛乳、砂糖を混ぜ合わせ、バケットを浸しておきます。アルミホイルに本商品を塗り、バケットを並べ、トースターで焼き、仕上げに本商品をかけます。甘く幸せな香りながら、口当たりは非常に軽く、オイルは植物性を選びたい方にもご満足いただけます。



②アボカドとマグロの前菜

レモンで引き締めたアボカドとマグロに、本商品と塩、胡椒を和えます。今年度のオイルにはアボカドの風味があるので、例年以上にお楽しみいただけるレシピです。

③ローストビーフのソース

ローストビーフに本商品とバルサミコをかけると、肉本来の味わいを堪能いただけます。わさびとしょうゆとともに召し上がりいただく際にも、本品の熟したりんごの風味が加わり、まろやかになります。

▼トルトサ農園について

トルトサ農園とは、スペイン カタルーニャ州タラゴナ県トルトサ市にある、日本オリーブ株式会社が所有する自社農園です。当社が、良質のオリーブオイルを得るために海外自社農園の候補地を探し求めていたところ、手入れの行き届いた本園と出会いました。1992年に地元の名士モンポ氏の紹介で譲り受け、毎年収穫・搾油の季節には必ず現地に出向きます。

▼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「オリーブマンノン バージンオイル」(現在の「オリーブマンノン 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。