

報道関係者各位

2018年11月30日
日本オリーブ株式会社

日本屈指の老舗オリーブ専門会社の渾身の一品
「エキストラバージンオリーブオイル うしまど スペリオル」発売決定
希少な岡山牛窓自社農園産オリーブのみを使用し、インパクトのある美味を追求
～2018年12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、牛窓自社農園産オリーブのみを使用し、インパクトのある美味を追求した「エキストラバージンオリーブオイル うしまど スペリオル」を2018年12月1日に発売いたします。



「エキストラバージンオリーブオイル うしまど スペリオル」180g 5,500円(税抜)

「スペリオル」とは、「上等の」「上級の」「上質の」という意味で、毎年数量限定で発売する「エキストラバージンオリーブオイル うしまど」より、さらなる品質向上を目指したいとの思いを込めて命名した、今年初めて発売するブランドです。

理想の風味を「目の覚めるようなインパクト、油と別次元の鮮烈なキレ感、そして若々しく快いグリーンテイスト」とし、酸化との戦いであるオリーブオイルづくりの工程で3つの挑戦を行っています。まず、通常は収穫から24時間以内に搾油を行いますが、本商品では酸化を防ぐため特別に4時間以内に搾油を実施。また、オリーブの実をペースト化する工程で、空気に触れないように窒素を吹き込んだり、時間を短くしたりして酸化を抑えました。

本商品に使用したオリーブは主要5品種の中から、ことさら育成状況の良い樹を選んで収穫・搾油して得られたオイルをさらに鑑定。2018年10月4日収穫のマンザニコ種と29日収穫のミッション種のオイルに絞込み、ブレンド率にもこだわりぬき、品種の個性を引き立たせる絶妙な割合に辿り着くことができました。

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。

▼商品概要**エキストラバージンオリーブオイル うしまど スペリオル**

容量	: 180g
価格	: 5,500円(+税)
発売日	: 2018年12月1日(土)
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」
URL	: https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/gd646

▼商品紹介**風味の仕上がり**

オイルを近づけたときから鼻腔に飛び込んでくる青々しい草の香り、口に含むともぎたての青りんごや、野性味あふれるトマトの懐かしくも若々しい香りが広がります。非常に軽くスムーズな口当たりながら、アボカドやアーモンドのナチュラルな甘みが密かに感じられた後、シシトウのごとく軽快な辛味が喉元を通り過ぎます。

おすすめの味わい方

オリーブオイルをつくる各工程でより丁寧に、深めて作ったオイルは、最後のブレンド次第で印象がガラッと変わります。今年のスペリオルは方向性として「フレッシュ」、「インパクト」、「グリーンテイスト」を柱に仕上げ、味わい方としてもぜひシンプルに、オリーブオイルの風味を楽しむのがおすすめです。

<具体例>

- ・パンやバケットにかけて。ぜひ上質な塩をほんのひとつまみ、おかけください。
- ・新鮮な生牡蠣にかけて。国産レモンの皮のすりおろしも少々。
- ・上質な蒲鉾にもよく合います。そのままかけてお召し上がりください。
- ・白身魚のソテーのソースに。ソテー用のオイルは赤屋根ピュアオリーブオイルライトをお勧めします。
- ・茹で上げた後きゅっと冷やし引き締めた上等な蕎麦やうどんに。つゆに加えてお召し上がりください。

▼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。スペリオルに使用したマンザニコ種、ミッション種だけでなく、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

1949年創業。化粧品ブランド「オリーブマン」を柱とし、百貨店やバラエティショップ、化粧品店や薬局・ドラッグストア・自然食品店・生協など幅広い販路と取引がある。シンガポールやマレーシアなど海外展開も1980年台から開始。現在は中国やベトナムにも広がっている。食用オリーブオイルはオリーブの専門会社として取り組みを強化。自社農園産だけでなく、小ロットのこだわり品「一期一会」ブランドも好評。