

2019年10月31日

日本オリーブ株式会社

フレッシュな香りが豊かに広がるオリーブオイルを南半球のチリからお届け
**日本オリーブより「南半球の旋風
エキストラバージンオリーブオイル ポベーナ農園産」発売**
～2019年11月1日(金)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：服部芳郎)は、南半球で収穫したフレッシュで豊かな香りが特徴のオリーブオイル「南半球の旋風 エキストラバージンオリーブオイル ポベーナ農園産」を2019年11月1日(金)に、オンラインショップ、直営店などで発売いたします。



「南半球の旋風 エキストラバージンオリーブオイル ポベーナ農園産」は、日本オリーブのオイル鑑定士がプレミアム級のオイルを捜し求め、チリ「ポベーナ農園」で出会ったコラティーナ種とアルボサーナ種をブレンドした深みのあるオリーブオイルです。ポベーナ農園のオリーブは、一般的な収穫時期よりも2週間程度早くから収穫が開始され、その後2時間以内に搾油されることで、自然の抗酸化物質を豊富に含んだ豊かな香りと味のオリーブオイルとなります。

味わいは、まず、青い果実やユーカリ、ハーブなどの爽やかなグリーンの香り、そしてどこか懐かしいれんげの花の香り、生アーモンドの香り、シナモンの香りを楽しめます。甘みだけでなく、ほのかな苦みや辛みもバランスよく感じられます。若々しさあふれるレトロネーガル(のどの奥から鼻にのぼる香り)をご堪能ください。

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。

▼「南半球の旋風」名前の由来について

本商品は、収穫から搾油までの時間が2時間という短時間化により、驚くほどのフレッシュさや若々しさ、フルーティーさが特徴の商品です。日本オリーブはこのようなとびきり新鮮なオリーブオイルを皆様にお届けするため、今回の商品開発が実現しました。

<箱に記載の説明文>

オリーブの収穫は秋。丹念に育てた樹が実を結ぶのは年に一度です。季節が逆になる南半球の農園のオイルが手に入れば、フレッシュなオイルをオリーブオイルファンの方に届けることができます。私たち日本オリーブ株式会社のオリーブオイル鑑定士はプレミアム級のオイルを捜し求め、素晴らしいエキストラバージンオリーブオイルを発見しました。既成の概念を超えて、新しい動きを…。まさに南半球の渦のように逆転の発想をしたいと考え、そして大きな動きとなっていくよう「南半球の旋風」と名づけました。フレッシュさが身上のオイルです。皆様のお口に合いますように。

「南半球の旋風 エキストラバージンオリーブオイル ポベーナ農園産」 450g 税抜2,500円)

▼商品詳細

南半球の旋風 エキストラバージンオリーブオイル ポペーナ農園産

容量 : 450g
価格 : 2,500円(+税8%)
発売日 : 2019年11月1日(金)
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」、岡山県下百貨店など
URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/gd689>

▼農園情報

ポペーナ農園は、チリの首都サンティアゴから1時間半離れたオヒギンス地方に400ヘクタールの土地を保有する、15年前に設立された農園です。ポペーナ農園では優秀な機械の使用と完璧な清掃を徹底し、また、収穫時期・搾油タイミングについてもこだわること、自然の抗酸化物質を豊富に含んだオリーブオイルを生産しています。



▼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。