

**今しか味わえない、摘みたて、搾りたてのフレッシュ感！  
バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017 を 12月1日(金)に発売  
1万本の数量限定でイタリアからお届け**

成城石井は、今年手摘みで収穫されたばかりのオリーブを搾った、バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017 を 12月1日(金)に 1万本限定で発売いたします。イタリア中部・ウンブリア州で10月半ばから収穫された初摘みのオリーブをコールドプレス(低温圧搾)製法で搾り、フレッシュな風味をそのままにノンフィルターで瓶詰めしました。初摘みのオリーブならではの若々しい香りと味わいをお楽しみいただけます。さらに、摘みたて・搾りたてのフレッシュなオリーブオイルをいち早くお客様にお届けするために商品を空輸しています。成城石井独自の自社輸入の仕組みを活用することで、スピード感のある仕入れが可能となり、現地を出てから1~2週間以内には店頭へ並びます。

この時期にしか味わえない、若々しい香りとフレッシュな味わいのバルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017 で食卓を豊かに飾り、自然の恵みを楽しんでみてはいかがでしょうか。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017 を 12月1日(金)より1万本限定で、成城石井 158店舗中 153店舗、およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。\*たまプラーザテラス店を除く成城石井 SELECT、およびラスカ熱海店では取り扱いなし

■この時期にしか味わえない、新物のオリーブオイル

四季がある日本では、季節が気候ごとによく現れ、その時期にしか収穫できない食材があることから、“新茶”や“新米”など、旬の味覚を楽しむ文化が根付いています。成城石井は「その季節ごとの旬の食品を楽しみたい」というお客様からのニーズにお応えし、「バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017」を 12月1日(金)より1万本限定で販売いたします。

“ニューヴォ(新物)”は、フランス語で“新しい”を意味し、ワインなどその年に収穫した作物で作った食品のことを指します。日本では“ニューヴォ”と聞くとワインの新物のボージョレ・ニューヴォが有名ですが、イタリアではこの時期、オリーブオイルの新物※が秋の風物詩として楽しまれています。今年収穫された初摘みのオリーブを搾った「バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017」は、1年に1度しか味わうことのできない逸品です。\*イタリア語で新物は“ノヴェットロ”



■バルトリーニ・エミリオ オリーブオイル ニューヴォ 2017 のフレッシュで濃厚な味わいをいち早くお届け

今回発売する「バルトリーニ・エミリオ オリーブオイル ニューヴォ 2017」は、イタリア半島の中部に位置するウンブリア州で10月半ばから収穫された完熟前の初摘みのオリーブを使用しています。オリーブの実に傷がつかないように手摘みで収穫し、摘みたての風味をそのまま味わうためにコールドプレス(低温圧搾)製法で、熱を加えずに搾りました。さらに、搾りたての若々しくフレッシュな香りと風味をお楽しみいただけるよう、フィルターでろ過をしないノンフィルター製法で瓶詰めしています。品種はモライオーロ、フラントイオ、レッチーノ種の3種類をブレンド。年によって品種のブレンド比率が異なるため、その年ごとの香りや味わいを楽しむことができます。成城石井は、この「バルトリーニ・エミリオ オリーブオイル ニューヴォ 2017」のフレッシュな旬の味わいをいち早くお客様に楽しんでいただきたいという想いから、商品を空輸しています。成城石井ならではの自社輸入の仕組みを活用することで、スピーディな仕入れが可能となり、現地を出てから1~2週間以内には店頭へ商品が並びます。



■商品概要

**バルトリーニ・エミリオ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2017 229g/¥1,290 (12月1日発売予定)**

イタリア中部・ウンブリア地方では10月半ばから、オイル作りに適した完熟前の初摘みのオリーブの収穫が行われました。安定した地中海性の気候に恵まれるウンブリア地方では、青々とした香りや辛味のある、強い味わいのオリーブオイルが作られます。

今年は5、6、7月と気温が40℃を超える暑い日が多く、水不足も続きましたが、オリーブは乾燥に強いいため幸い影響はなく、例年に比べて良い品質のオリーブの実が育ちました。手摘みのオリーブをコールドプレス(低温圧搾)製法で絞り、ノンフィルターで瓶詰めした搾りたてのオリーブオイルです。若々しいオリーブの香りとフレッシュな風味を楽しむため、サラダにかけたり、パンにつけるなど、加熱せずにそのままお召上がりいただくのがおすすめです。

搾りたてのオリーブオイルならではのフレッシュな味わいをいち早くお客様にお届けするため、商品を空輸しています。2017年のニューヴォならではの、凝縮したオリーブのフレッシュな味わいをご堪能ください。



秋の収穫シーズンを経た北半球では、オリーブオイル ニューヴォの他にも、収穫されたばかりのフレッシュな食材を使用した“ニューヴォ（新物）”が続々と登場しています。成城石井は、「より多くのお客様においしくて品質が良いものをお届けしたい」という想いのもと、バイヤーが高品質な“ニューヴォ”を世界中から見つけ出しました。商社を介さずに世界中の生産者やメーカーと直接取引する自社輸入の仕組みを構築しているため、スピード感を持った仕入れが可能になり、日本国内だけではなく世界の厳選した“ニューヴォ”をお届けすることができます。

### ■これから入荷予定の“ニューヴォ”



#### 横手市 樹上完熟ぶどうジュース 720ml/¥1,390 (12月2日発売予定)

横手市大沢地区で10月中旬に収穫した旬のぶどう品種・スチューベンをまるごと搾った贅沢なストレートジュースです。今年は8月の長雨の影響が心配されましたが、無事に品質のいいぶどうが育ち、色濃い果皮と香りの良さが際立っています。樹上で完熟させた糖度23度以上のスチューベンは、濃厚でありながらもさらりとした口当たりです。食品添加物を一切使用しておらず、2017年産のぶどうのおいしさをそのままお楽しみいただけます。ストレートはもちろん、炭酸水等で割ってもおいしくお召し上がりいただけます。これからのパーティーシーズンや、手土産にもぴったりの逸品です。



### ■一足先に入荷した、季節限定の“ニューヴォ”



#### パドーズ モンドール AOP 400g/¥2,990 (9月27日より販売中)

フランスのコンテ地方で8月15日～3月15日という期間限定で製造され、秋～春先の季節限定でしか食べられない絶品のチーズです。フランスとスイスの国境にあるジュラ山脈のモン・ドール(黄金の山)で生産されることが名前の由来となっています。エピセアの樹皮(もみの一種)でチーズの周りを巻いて、熟成中に繰り返し塩水で表面を磨くことで、味に複雑な風味と深みが生まれています。切ると中からチーズが溶け出してしまうほど柔らかく、クリーミーな味わいがお楽しみいただけます。パンや温野菜、蒸したジャガイモに合わせて、スプーンですくってお召し上がりいただくのがおすすめです。白ワインを加え、オープンやレンジで温めるとチーズフォンデュとしてもお楽しみいただけます。

※オープンで温める場合は、木箱にアルミホイルを巻いてください。



#### シシリー産 新漬オリーブ 250g/¥1,199 (11月5日より販売中)

イタリア・シシリーの良質な土壌と地中海性気候で育った「ノッチェラーラ・デル・ベリーチェ種」を9月から10月にかけて収穫しました。「ノッチェラーラ・デル・ベリーチェ種」は力強いコクとフルーティーな味わいが特長で、ベリーチェ渓谷のD.O.P認定※を受けている最高峰のオリーブです。一粒一粒丁寧に手摘みし、あっさりとした塩漬けにしています。さらに、いち早くお客様にお届けするために飛行機で運んでいます。非加熱製法ならではの果実感が特長で、瓶詰めのオリーブでは味わえない、しっかりとした食感をお楽しみいただくことができます。口にほおばるとフレッシュオリーブのみずみずしさとマイルドな塩味が感じられ、一度食べ始めるとやみつきになる逸品です。

これからのパーティーシーズンにもおすすめです。

※保護指定原産地の呼称のこと。その食品の特徴が本質的・全面的に原産地に由来するものである場合に与えられる品質認定表示。



#### 成城石井 大分日田で作られた青ゆずこしょう 60g/¥428 (11月22日より販売中)

9月から12月にかけて収穫されるゆずで作られる青ゆずこしょうです。熟れる前の香り高い新鮮な九州産の青ゆずの皮に、大分県産の唐辛子を加え、ゆずそのものの味と香りを味わえるように仕上げました。化学調味料・合成着色料・保存料は不使用。新物ならではのゆずのフレッシュな香りをお楽しみいただける逸品です。鍋物だけではなく、お肉やお刺身の薬味など、様々なお料理にお使いいただけます。



※価格は全て税抜きです。

※店舗により取り扱い商品が異なります。

※画像は全てイメージです。

### 《本件に関するお問い合わせ先》

成城石井 PR 事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)

担当:園部・松田・村越 TEL:03-6427-1827 MAIL:info@kartz.co.jp