



フレスコバルディ侯爵家の伝統の味と香り フレスコバルディ・ラウデミオ

品質の高さと、おいしさに定評の、イタリア・トスカーナのエキストラヴァージンオリーブオイル「フレスコバルディ・ラウデミオ」。フレスコバルディ侯爵家が、伝統を守りながら新しい技術も取り入れて、大切に作り続けてきたオリーブオイルの逸品です。

ラウデミオとは

フレスコバルディ家の提案で、1985年の大冷害を機に設立されたトスカーナの生産者組合が、自ら設定した厳しい条件をクリアした高品質のエキストラヴァージンオリーブオイルだけに与える名称が「ラウデミオ」です。フレスコバルディ・ラウデミオのほか、現在 21 社がこの生産者組合に属し、それぞれのラウデミオを生産しています。



品質とおいしさの秘密

●オリーブの栽培に最適の気候風土から生まれる

フレスコバルディ・ラウデミオの農園は、フィレンツェの東、有名なワイン生産地キャンティ地区の中心に位置し、オリーブ畑は約 300 ヘクタール。ここは標高、土壌、涼しく風通しのよい気候など、オリーブ栽培に最適の条件を兼ね備えています。

●3 種のオリーブのブレンド

農園には、3 種類（フランドイオ 80%、モライオロ 10%、レッチーノ 10%）のオリーブが混植されています。この 3 種類の割合が、独特の味と香りを生み出しています。

●収穫は手摘みで

収穫は 10 月下旬から実が完熟する直前を見計らって、オリーブの実を傷つけないよう丁寧に手摘みし、自社内の採油所ですみやかに圧搾、採油します。

●酸度 0.2%

このように丁寧に作られる高品質なオイルの酸度はわずか 0.2%。6kg の実から採油できるのは 1 リットルのみの、貴重なオイルです。

●ラウデミオならではのおいしさ

特徴は美しい緑色と、フルーティな香りと、ぴりっとしたわずかな辛みがラウデミオならではの特徴です。新鮮なオリーブそのものも味わいで素材の持ち味を引き出し、料理をおいしく仕上げます。



主な受賞履歴

ラウデミオ代表するオイルともいえるフレスコバルディ・ラウデミオは数々の賞を受賞し、国際的にも高く評価されています。

- 2001年「Best Olive Oil」 Summer Fancy Food Show, New York
- 2010年「Olio dell'Emozione Award」 (イタリア)
- 2011年「Silver Medal, Robust Intensity」 Los Angeles Extra Vergin Competition
- 2015年「Grande Olio」 (イタリア)
- 2017年「Bronze Award」 Los Angeles Extra Virgin Olive oil competition
- 2017年「Gold Award」 (New York International Olive Oil Competition)
- 2018年「Silver Award」 Los Angeles Extra Virgin Olive oil competition
- 2018年「Eines der 250 weltweit besten」 Oele, Feinsmecher, Germany
- 2018年「Grande Olio」 (イタリア)