



Press Release  
2012年6月29日

# 新鮮！初搾り！ 金賞受賞チームが選んだ、 食用オリーブオイル新発売。

毎年、夏のご贈答にも大好評のオーストラリア産食用オリーブオイル。今年も、当社のスタッフがオーストラリアの契約農場で品質鑑定をしてきた、新鮮な搾りたてを新発売いたします。  
この商品は、ロサンゼルス国際品評会で金賞受賞のオリーブオイルをブレンドした当社の精鋭チームが保証する確かなセレクション！  
スタイリッシュで機能的なNEWボトルになって新登場です。



## ■オーストラリアでも金賞！

使用しているオリーブは、イタリアを発祥とするオーストラリアの品種FS17。このオリーブを栽培している当社のパートナー農園kangaroo paw(カンガルー・ポー社)は、昨年オーストラリアのオリーブオイルコンテストで金賞を受賞しています。弊社も本年「小豆島産ゴールドラベル」というオリーブオイルが、ロサンゼルス国際エキストラバージンオリーブオイル品評会で金賞を受賞。今回発売する商品は、高品質なオリーブオイルをお届けできる、まさにゴールドなパートナーとの結晶です。

## ■「世界品質」であり、日本人好みのテイスト

「さわやかな青リンゴの香りと心地よく広がる辛みが特長」。オリーブオイルの品質鑑定士やオリーブオイルソムリエの資格を持つ、当社のカタ(テイスティング)チームが集って評価したのが今回の味です。イタリアのオリーブオイルソムリエの有資格者で、前職は寿司店での料理人もしていた、農園チームの内海は「白身の魚、鶏肉、サラダなどオールマイティに合うバランスのいいオリーブオイル。日本人好みの味でもありますね」とコメントしています。

## ■ボトルもスタイリッシュにリニューアル

リニューアルしたこのボトルは、ヨーロッパ中を探し回り液ダレしないイタリア製の容器を採用。遮光性も高くオイルを酸化から守ります。ラベルは、「シンプルなお上品」をテーマに洗練されたデザインにしました。当社の美容化粧品「ジ・オリーブオイル」とのイメージ・世界観と整合させています。

オイルの味を確かめるためには、まずバゲット(フランスパン)をカリッと焼いてつけて食べてみてください。さわやかな香りと、バターを塗らなくても、どこかバターのようなまろやかさも感じて大変美味です。ソムリエもうなるこの夏一番のおすすめの、フレッシュなオリーブオイルです！



## 日本とオーストラリアのゴールデンチームがつくった、 世界品質のオリーブオイル！フレッシュに登場



写真右は、弊社の美容オリーブオイル  
(オーストラリア産)



▲写真左は、オーストラリアにある当社のパートナー kangaroo paw社の金賞の賞状。右は当社が本年度受賞した国際コンテスト金賞の賞状

### オリーブの森 エキストラヴァージンオリーブオイル オリーブオイルソムリエセレクション (オーストラリア産)

■容量:250ml ■価格:2,520円(税込)

#### ■小豆島ヘルシーランドとは

弊社は、松下電器(現:パナソニック)創業者・松下幸之助氏の大番頭として活躍された小豆島出身の高橋荒太郎氏から、「小豆島に根を残したい。根とは事業である」と託された現会長(柳生好彦)が1985年(昭和60年)に創業。「心と体の健康を追求して小豆島の発展に寄与する」という社是を掲げ、26年間、オリーブオイルの化粧品を中心に通信販売で展開しています。



#### ■オリーブの森から、ひと粒ひと粒。

小豆島の西端、太陽がさんさんと降り注ぐ丘陵地帯に私たちのオリーブの森が広がります。広さは約6万坪。自然と共生しながら天然の恵みをたっぷり含んだオリーブたちを、わが子のように大切に育てています。オリーブの実から一滴一滴搾油するオイルは、まさに天からの贈り物です。



#### ■女流作家・宇野千代先生との出会いから。

数十年にわたり小豆島のオリーブオイルだけをお化粧品に使っていた宇野千代先生との出会いもあり、『宇野千代BRANDオリーブオイル』を1992年に発売。現在では弊社商品のご愛用者に、レポーターの東海林のり子さん、食卓芸術評論家の今田美奈子先生もいらっしゃいます。



#### 【お問い合わせ】

小豆島ヘルシーランド株式会社 広報部／野村充史  
〒761-4113 香川県小豆郡土庄町甲2721-1  
**TEL.0879-62-6111 FAX.0879-62-6114**  
**E-mail:nomura@healthyolive.com**



オリーブのタネが  
入ってます！



世界へ飛び立て！  
オリーブのタネ！



小豆島ヘルシーランド株式会社