

報道関係者各位

2018年10月9日
日本オリーブ株式会社

**オリーブオイルと和食の融合を求めた滋味あふれる至極の一品
日本オリーブより「フレーバーオリーブオイル」発売決定**
しょうが・ごぼう・ねぎの全3種をご用意・厳選した国産野菜と最適なオリーブオイルを使用
～2018年10月21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、オリーブオイルと和食の融合を求めて開発したオリジナルの新品「フレーバーオリーブオイル」全3種を、2018年10月21日に発売いたします。



右から「フレーバーオリーブオイルごぼう」、「フレーバーオリーブオイルしょうが」、「フレーバーオリーブオイルねぎ」いずれも130g 1,600円(税抜)

日本では健康志向の高まりから、オリーブオイルを日頃の食事に積極的に取り入れる方が増え、テーブルで美味を添える一滴として高い価値を求められるものとなりつつあります。また、オリーブオイルをふんだんに使う地中海食と日本料理は、野菜を豊富に使うなど親しい点があり、ともに長寿食として世界的に注目されています。

当社はオリーブの専門家集団として、更なるオリーブオイルと和食の融合を求め、厳選した国産野菜を最適なオリーブオイルを使用し最適な条件で抽出し、滋味あふれる至極のフレーバーオイルを創り出しました。

試作した野菜は9種類。野菜選び、それに合うオリーブオイルのあわせ方、微妙な温度調整や加工時間など、家庭料理では再現が難しい「オリーブオイルを知り尽くした巧みの技」が凝縮した一品です。本品をご使用頂くことで、素材の良さを活かすだけでなく、さらに味わい深く、美味しく仕上げることができます。オリーブで作り出す和のエッセンスを、すべての和食党の方にも楽しんでいただくことを願っております。

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

フレーバーオリーブオイルしょうが/ごぼう/ねぎ

容量・税抜価格 : 各 130g 1,600円 (+税)

発売日 : 2018年10月21日 (日)

販路 : 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」
通信販売 (オンラインショップ・電話でのご注文)、岡山高島屋 6F オリーブマン、その他直営店

URL : <https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/c/gr167>

▼各商品のご紹介

①フレーバーオリーブオイルしょうが

みずみずしく、柔らかな岡山県産「津山しょうが」。水分が多く含まれる生のしょうがを皮ごと使い、エキストラバージンオリーブオイルでじっくり低温抽出することにより、快く鮮烈な辛みを凝縮できました。すり下ろしでは味わえない際立つしょうがの風味を、かけるだけでお楽しみいただけます。



②フレーバーオリーブオイルごぼう

土壌診断に基づいた土作りを入念に行っている岡山県連島 (つらじま) 地区の「連島ごぼう」。活性化された土がごぼうの旨みを豊かにし、甘みもたっぷり。繊細な風味を最大限に引き出すため、乾燥後に、高温のオリーブオイルですばやく香りを移しました。旨みを大事にする和食の献立に、特産品のごぼうを隠し味として、いつでも加えていただけます。



③フレーバーオリーブオイルねぎ

青い部分はビタミンC、B-カロテン、葉酸が多く含まれ栄養価が高く独特の香味を持ち、白い部分には糖質やペクチンが含まれ、甘みや豊かな風味をしっかりと味わえる根深ねぎ。日本全国の根深ねぎの産地と旬を見極めて取り寄せ、乾燥させた後、高温のオリーブオイルですばやく辛い辛味と豊かな甘み、軽い香ばしさを抽出しました。肉や魚、卵、米や麺にもよく合い、1本あると応用範囲広くお使いいただけます。



▼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

<http://www.nippon-olive.co.jp/>

自社牛窓オリーブ園で収穫されたオリーブオイルやオリーブ果汁に代表される化粧品原料を使用した化粧品、食品を販売。1949年の創業以来、自社スペイン農園の取得、オリーブマンブランド等自然派化粧品の展開を、日本だけでなく中国やシンガポール、マレーシア等にもおこなっている。