

Olivalle

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ORGANIC

限られたオリーブの実だけを搾った
スペイン産オーガニックエクストラバージンオリーブオイル

ムソーオーガニック オーガニックオリーブオイル (Olivalle)

460g / 1,850円(税抜) JAN: 8437000810025

230g / 980円(税抜) JAN: 8437000810018





Olivalle

ORGANIC
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL



生態系が保たれたオリーブ農園

Farm



【写真右：有機栽培の畑は草も生え濃い色をしています、右側の慣行栽培では白っぽくなり土壌が破壊されています。】

オリバレブランドを持つLos Pedrochesのオリーブ農家協同組合は1957年に設立され、現在700以上の農家が加盟しています。1995年に完全有機栽培へ転換し、羊を使って雑草を駆除するなど、自然環境を守りながらの伝統的方法でオリーブを栽培しています。

Los Pedrochesのオリーブ畑では、害虫などの侵入から身を守るために、木々たちが自ら要塞のような形を形成しています。一般的にオリーブオイルは、オリーブの木々が平地に生え、効率化のため収穫は機械で行うものが多いと言われています。対して、オリバレのオリーブは太陽の光をいっぱいに浴びるよう、急斜面の山々に栽培され、莫大な手間と時間をかけて育てられた実は、ていねいに手で収穫されます。その実から作られるオリーブオイルは、まさにその苦勞の結晶と呼ぶにふさわしい味わいです。

美味しさのひみつ

Taste



オリーブオイルは収穫時期によって味が変化することもあります。そのため、オリバレのオリーブオイルは品質や味にも安定性のあるピクアル種を90%使用しています。収穫されたオリーブの果実は24時間以内にすぐにつぶしてペースト状にされ、オリーブの油が空気に触れて風味が落ちてしまう前に、短時間で油分と水分に分けられます。このとき、作業効率を上げるために熱を加えて処理をすることが多いのですが、熱を加えると香りや風味が落ちてしまうため、全ての工程を通して30℃以上の熱を加えることはありません。

また、専属のマエストロが、何本もの専用タンクに入ったオイルをテイスティングし、その年の配合を決め、味を均一化させています。

限られたオリーブの実だけを絞った最高級エクストラバージンオリーブオイルは芳醇でフルーティーな香りが特長。バランスの良いスッキリとした味わいをお楽しみいただけます。

【写真右上：専属マエストロのフェデル氏】

食の安全と環境保護の両立

Processing



オリバレのオリーブオイル工場は食品安全と品質のマネジメントの国際規格ISO22000とISO9001を取得し、より安全な工場を目指しています。また、安全面だけでなくオリーブを搾った後のカスは焙煎され、断熱用のヒート燃料として再利用したり、太陽光を用いるなど生産者や自然環境に配慮した工場です。施設内には自由に使用できるガソリンスタンドやカフェバーなどがあり、共同農家へのサービスも提供しています。

