



## ザ・ヴィレッジ・プレス製 オリーブオイル

### ニュージーランド原産

当社のオリーブオイルは、単一品種のファーストプレスで、無ろ過・無添加、さらにコーシャ認定を取得した、エクストラバージンオリーブオイルです。

**ファーストプレス(一番搾り)**とは、オリーブの実をたった一度だけ搾って取れるオイルのこと。ザ・ヴィレッジ・プレスでは、二度以上のプレスを行わないことをモットーとしています。したがって、ザ・ヴィレッジ・プレス製の全てのオリーブオイルは、ファーストプレスのみです。

**コールドプレス製法**とは、オリーブの実の摘み取りからオイルのボトル詰めまでのすべての工程において、管理温度を 28℃以下に保っていることを表します。

**無ろ過(ノンフィルター)**のため、オイルにオリーブの実のかけらがわずかに含まれています。オリーブの実にもオイルにも抗酸化物質が多量に含まれているため、あえてろ過していません。

**無添加**ですので、オイル製造の全工程において、化学物質や添加物は一切加えていません。

**コーシャ認定**を受けているということは即ち、プレス(搾油)の工程が定期的に検査され、コーシャ規定に則った方法で製造されていることを、コーシャ認定機関に正式に認められているということです。

**エキストラバージン**ですので、オレイン酸濃度、フェノール酸の含有有無、風味特性、その他の国際基準に適合しています。



## 品種別オリーブオイル

### バルネア

イスラエル原産のオリーブ品種。はじめはバターのようなソフトな風味ですが、(15秒ほどすると)ピリツとした刺激があります。この刺激は搾油直後がもっとも顕著で、ボトル詰めされて数ヵ月経つと弱まってしまいます。バルネアオイルともっとも相性が良いのは、ブルスケッタ(炭焼きパンをスライスしてニンニクをこすりつけ、熟したトマトを盛り付けてバジルをふりかけたイタリアの前菜)。トマトやニンニクやバジルの強い個性にも、決して引けを取りません。

### ピクアル

スペイン原産のオリーブ品種。スパイシーで若草を思わせるオリーブです。チキンや魚をゆでた直後に(いただく前にも)ドレッシング代わりにかけ、お庭で採れたハーブなどを添えてお召し上がりください。

### フラントイオ

イタリア原産のオリーブ品種。香菜が持つ強い香りを高めてくれるので、コリアンダー(パクチー)やバジルなどと混ぜて芳醇なペーストを作るのに適しています。また、オイルディップとしてもお楽しみいただけます。

### マンザニロ

バランスの良いまろやかな風味のオイルです。相性抜群のバルサミコ酢と合わせて、グリーンサラダやハーブサラダのドレッシングとしてお使いください。



原産国  
ニュージーランド

原料: オリーブオイル100%

保存料: 不使用

品質保持期間: 開封前／製造日より2年

説明:  
ヴィレッジプレスのオリーブオイルは一番絞りオイルのみ  
を使用し（1回のみでの処理、搾取抽出）、低温抽出（28度以下での処理）を実現して  
います。