

## オリーブオイルのフルーティーレベル ＜ライト・フルーティー＞

### □ ボナミーニ BONAMINI

イタリア ヴェネト州

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト エクストラバージンオリーブオイル DOP(保護原産地呼称)  
ライトフルーティー部門受賞

北イタリアの「愛の都」ヴェローナで、ボナミーニ夫妻が厳選したオリーブから作られる黄金色のオイルは、複雑なアロマの中に洋ナシやバナナ、リンゴなどフルーツのエレガントな香りが漂います。

マイルドな味わいは白身魚のカルパッチョや貝類の Pasta、軟らかいフレッシュチーズにオススメです。ガトーショコラなどにかけるとチョコレートの香りがよりリッチになります。

### □ トレンヌ TAURENNE

フランス プロヴァンス地方

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト エクストラバージンオリーブオイル ブレンド  
ライトフルーティー部門受賞

美しいプロヴァンスはコート・ダ・ジュールにあるシャトー・ド・トレンヌは素晴らしいライトフルーティーオイルによって、今年のFLOS OLEI 2012で見事なデビューを飾りました。4品種のブレンドオイルは、デリケートな緑の色合いを持つ透明な黄金色で、未熟なトマトやバナナ、エレガントな花のニュアンスがあります。

キノコ類のアベタイザー、蒸した貝類、シーフードサラダ、軟らかいフレッシュチーズにオススメです。

## ライト・フルーティー オリーブオイルと相性が良いとされるおすすめ食材 ＜口当たりがマイルド・淡白な食材＞



モッツァレラ・軟らかいチーズ



サラダ



冷やっこ(粗塩と共に)



野菜スープ



白身魚・タコのカルパッチョ等



貝類

### 期間限定・入荷予定商品\*

### □ ウ・ジャルン U GIARUN

イタリア リグーリア州

＜搾りたてオリーブオイル3月末入荷予定＞

リグーリア州のエレガントなオリーブオイルは、熟したタジャスカ種のオリーブを冬に収穫し搾油した希少な搾りたてオリーブオイルです。

温野菜、シーフードサラダ、エビやカニ、軟らかいフレッシュチーズとの相性が抜群です。

## オリーブオイルのフルーティーレベル ＜ミディアム・フルーティー＞

### □ ヴィオラ VIOLA

イタリア ウンブリア州

2012年度 FLOS OLEI  
最優秀オリーブオイル生産者

ヴィオラ兄弟が経営する農園はウンブリア州ペルージャにあります。ミディアムフルーティーの穏やかな緑色の美しいオイルは、アーティチョークやバジルの豊かなアロマを放ちます。ストロングでバランスのいい味わいです。

マグロを使った前菜やグリルしたキノコ類、豆のスープ、ハードタイプのチーズとの相性が抜群です。

### □ ガウディアーノ GAUDIANO

イタリア プーリア州

JAS認定オーガニック  
エクストラバージンオリーブオイル

南イタリアプーリア州のピオ・ガウディアーノのエクストラバージンオリーブオイルはコラティナーナ種、ペランツァーナ種、チェリニョーラ種のブレンドオイルです。豊かで雑みのないアロマを有しています。中～やや強めの苦みと辛みのバランスが、とてもよく取れています。味わいはフレッシュなアーモンドやドライフルーツのようです。

豆類のスープやグリル野菜、牛肉、やや熟成したチーズにお使いいただくのがおすすめです。

## ミディアム・フルーティー オリーブオイルと相性が良いとされるおすすめ食材 ＜口当たりが中濃な食材＞



醤油・和食・ほうれん草のお浸し  
＜タルボット・グローブ＞



キノコ類



野菜のグリル



魚介類のグリル



パスタの仕上げ(召し上がる直前に)



チキン

### 期間限定・入荷予定商品\*

### □ タルボットグローブ TALBOT GROVE

オーストラリア 西オーストラリア

＜搾りたてオリーブオイル5月末入荷予定＞

「Nutty」と称される個性的な西オーストラリアからのオリーブオイルは、醤油を使用する和食にベストマッチ。

和風Pasta、ほうれん草のお浸しや根野菜のきんぴら、醤油と混ぜてタコや貝類の刺身にかけても美味しいです。(パンにつけると苦みを感じる場合がございます。)

### □ ディジーザ DISISA

イタリア シチリア島

2012年度 FLOS OLEI  
2年連続トップファーム金賞生産者

単品種のこの素晴らしいオイルはアラビア語で“輝かしい”を意味するディジーザという名の農園で作られています。透き通った黄金色で、リンゴやトマトの果実味を感じるふくよかで芳醇なアロマを有します。レタスやブラックペッパーの風味はエレガントでバランスの取れた味わいです。

シーフードの前菜、野菜のブルスケッタ、豆のスープ、チキンのオープン焼き、ヤギのチーズなどに合わせるのがおすすめです。

### □ ジガンテ ZIGANTE

クロアチア

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト エクストラバージンオリーブオイル  
オーガニックファームリング部門受賞

この素晴らしい単品種のエクストラバージンオリーブオイルは、クロアチアのオーガニックファームリングで作られています。非常に透明な黄金色のオイルはバランスの取れたアロマがあります。

トマトのグラタンや豆のスープ、卵とアスパラガスのグリルや硬質チーズとのペアリングがおすすめです。

## オリーブオイルのフルーティーレベル ＜インテンス(ストロング)・フルーティー＞

### □ リブランディ LIBRANDI

イタリア カラブリア州

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト エクストラバージンオリーブオイル 搾油方法部門受賞

イタリア半島の「つま先」に位置するカラブリア州のオーガニックファームリングであるリブランディは、昨年に引き続きFLOS OLEI 2012でBEST20に選ばれました。今回は優れた搾油方法を評価されての選出です。100%ノチェラーラ・デル・ペリーチェ種のオイルは、程よく熟したトマトやバナナのニュアンスとともにミントやセージの香りがします。辛味や渋みは明確で、甘いアーモンドの余韻が残るバランスの良いエクストラバージンオリーブオイルです。

ツナサラダやグリルしたトレヴィス、レンズマメのスープ、サルシッチャ(ソーセージ)のPasta、肉類、熟成の深いチーズなどとの相性が抜群です。

### □ ノルディック・スター NORDIK STAR

アルゼンチン メンドーザ地方

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト 新興オリーブオイル生産者部門受賞

アルゼンチンのメンドーザにあるノルディック・スター。非常に透き通った金色のエクストラバージンオリーブオイルは、リンゴやバナナのようなエレガントな果実味、バジルやミントの風味でバランスの取れたリッチなアロマを有しています。味わいはレタスやアーティチョークなどのベジタルなニュアンスを強く感じます。

バーベキューにしたキノコや豚肉、ミネストローネ、ソーセージのPasta、熟成したチーズと合わせるのがおすすめです。

## インテンス(ストロング)・フルーティー オリーブオイルと相性が良いとされるおすすめ食材 ＜口当たりが濃い食材＞



ツナ



熟したチーズ(ブルーチーズ等)



豚肉



生ハム・ソーセージ類



バーベキュー



牛肉・ステーキ

### 期間限定・入荷予定商品\*

### □ ノルディック・スター NORDIK STAR

アルゼンチン メンドーザ地方

＜搾りたてオリーブオイル6月末入荷予定＞

2012年度 FLOS OLEI  
ベスト 新興オリーブオイル生産者部門受賞

アルゼンチンのメンドーザにあるノルディック・スター。非常に透き通った金色のエクストラバージンオリーブオイルは、リンゴやバナナのようなエレガントな果実味、バジルやミントの風味でバランスの取れたリッチなアロマを有しています。味わいはレタスやアーティチョークなどのベジタルなニュアンスを強く感じます。

バーベキューにしたキノコや豚肉、ミネストローネ、ソーセージのPasta、熟成したチーズと合わせるのがおすすめです。

### □ 搾りたて「NOVELLO」エクストラバージンオリーブオイル

イタリア

＜搾りたてオリーブオイル11月末入荷予定＞

銘柄未定