

Extra Virgin Olive Oil 販売再開のご案内

お客様 各位

いつもオリーブオイルをお買い上げ頂き、ありがとうございます。

2007年、2008年と2年間お休みをいたしましたが、2009年より販売を再開いたします。皆様には大変ご不便おかけし、お待たせして申し訳ありませんでした。

多くの方から「新しいオイルはいつ入荷するか」とのお問合せを頂き、心を痛めておりましたが、これまで輸入してきたトスカーナのオイルと近い味(オリーブの種類が同品種)のもの2種類を輸入することになりました。

幸いにもイタリアのローマでオリーブオイル鑑定士のマルコさんと出会い、彼との交流の中、探しかけていたものです。ともにD.O.P.(保護指定原産地呼称認定)表示されたBIO(有機栽培)のオリーブオイル。

ひとつはトスカーナのワインの名産地キャンティクラッシコ産で、以前輸入していたものと味がごく近くてコクがあります。

もうひとつはすっきりと爽やかで洗練された風味とマイルドな味わいがあるラツツィオ州・サビーナ産です。くわしくは3ページ以降をご参照ください。

トスカーナ産を輸入して12年、ずっと愛用されている方がたくさんいらっしゃいます。その方々の口コミで購入いただく方が増え続けてたいへんうれしく思っていましたが、諸事情で中止せざるを得ず、新たなオイルを探してきました。以前以上に良質で安全なオイルを提供でき、また愛用していただければと願っております。

今までと方針は変えず、灼熱の赤道を越える船便ではなく、航空便で輸入いたします(輸送法でも味がだいぶ変わるので)。

今年も入荷予定日は前後すると思いますが、クリスマスまでに到着するよう努力したいと思っております。お歳暮、クリスマスプレゼントにお使いくださっているのでなるべく早くと心がけておりますが、ご理解いただきますようお願い申し上げます。



2009 年 Olive Oil 予約受付開始

今年は、11月5日より 2009 年度の 2 種類のオイルの予約受付を始めさせていただきます。今年も以前と同様、予約特別価格とさせていただきます。

ご予約いただき、11月15日までにお振込みいただいた方のみ特別割引価格で販売させていただきます。それ以後は定価販売とさせていただきます。

以下は、すべて税込価格です。

● MPS-001 エキストラヴァージンオイル BIO キャンティクラッソ DOP(ブルネーテ社)

容量:500cc

定価:5,460 円 ⇒ 10%Off 4,914 円

<http://melangee.shop-pro.jp/?pid=16834978>

● MPS-002 エキストラバージンオリーブオイル BIO サビーナ DOP(サン・ヴィットーレ・デッリ・ウチエッラトリ社)

容量:500cc

定価 4,095 円 ⇒ 10%Off 3,685 円

容量:750cc

定価:5,250 円 ⇒ 10%Off 4,725 円

<http://melangee.shop-pro.jp/?pid=16835069>

E-mail、Fax、お電話にてご予約をお待ちしております。

オンラインショップでも、予約を承っております。

La mélangée Serect Olive oil 2009

■ MPS -001 エキストラヴァージンオイル「BIO キャンティクラッソ D.O.P.(*1)」
(ブルネーティ社)

VIUZZO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO CHIANTI CLASSICO D.O.P./
AZIENDA PRUNETI
ボナコッシ家のオリーブオイルを彷彿させるすがすがしい香りにコクをプラス

ワインの名産地キャンティクラッソにあるブルネーティ社は、1872 年からオイルづくりの歴史を持つ老舗メーカー。サン・ポーロの丘にある 30ha の有機栽培農園は、オリーブの栽培に適した石灰質の土壌だ。トスカーナの伝統的な品種モライオーロ、コレッジョーロ、フラントイオ、レッチーノ、ペンドリーノが栽培されている。収穫はすべて手摘み。収穫から 24 時間以内に低温 25°Cで温度管理されたローラーですりつぶして搾油(*2,3)。収穫してすぐにつくることでフレッシュなおいしさをキープする。

新鮮なフルーツや野菜、特にトマトの葉や青リンゴ、アーモンドの心地よい香りを持ち、ローズマリーや黒胡椒などスパイシーで後味に若干の苦味と辛味のある味わい。

品種:モライオーロ 40%、フラントイオ 40%、レッチーノ 20%(有機栽培)

■ MPS002 エキストラバージンオリーブオイル「BIO サビーナ D.O.P. (*1)」
(サン・ヴィットーレ・デッリ・ウチエッラトリ社)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO SABINA D.O.P./AZIENDA SAN
VITTORE DEGLI UCCELLATORI
少量生産だから可能なこだわりの高品質オリーブオイルフレッシュでマイルドな味わいでバターのようなコクがある

ラツィオ州リエーティ県にあるサビーナは、中部イタリアでもっともオリーブの栽培に適した地方だ。紀元前からオリーブオイルがつくられ、その高品質オイルは昔からローマ法王にも献上されていたという。この地でオリーブオイルをつくるて 100 年以上の歴史を持つのが、サン・ヴィットーレ・デッリ・ウチエッラトリ社。

2000 本の木を有する小さなオリーブ園には、古い樹が多い。樹齢が高いため長く深く地中にのびた根から養分を十分に吸収することが可能で、農薬は一切使用せず、自然の力だけで育てている。すべて手摘みによって収穫された実は、収穫後 8 時間以内(!)に低温で

搾油(*2,3)。少量生産ならではのフレッシュで高品質なオイルは生産者のこだわりから生まれたものだ。

この地方独特の6種類のオリーブをブレンドしてつくられた最高級のオイルは、グリーンがかった黄金色。ナツツや松の実、リンゴ、緑のバナナ、黒胡椒などを感じる味わい。後味に心地よい苦味と辛味を感じる。

品種:カルボンチエッラ/モライオーロ 38%、レッチーノ 22%、フラントイオ 20%、ペンドリーノ/マウリーノ 20%。

<注記>

* 1 D.O.P.=Denominazione di Origine Protetta 保護指定原産地呼称認定制度

イタリア政府が国のチーズ、オリーブオイルなどの伝統的食材に対し、これらをつくる特定地域の品質管理と產品保護の基準をみたすもののみにこの名称をつけて販売することを許可する制度。その土地でつくられる特産品の名にふさわしい品質が必要で、オリーブオイルでは土壌、栽培、搾油工程からボトリングに至るまでその審査基準は厳しい。

* 2 手摘みと収穫後すぐに搾油することの意味

落下したオリーブの実は地上で発酵しはじめるため、酸度が上がる。酸度は酸化の目安で高いとオリーブオイルの品質を低下させることになる。

2社とも生産量はよりも品質を重視して手摘み選んだ。また、収穫してすぐにつくることでフレッシュなおいしさをキープする。

* 3 オリーブの低温搾油

すりつぶす作業などでローラーが熱を持つとオリーブの組織が破壊され、うまみが飛ぶ。このためローラーなどに水を通して低温にすることで

オリーブの品質を保つ製法。

輸入発売元： La mélange ラ・メランジエ

京都市中京区烏丸二条下ル ヒロセビル5F

TEL : 075-211-9337

FAX: 075-211-9338

URL : <http://www.melangee.com>

E-mail : shop@melangee.shop-pro.jp