

報道関係各位

(配布先) 農政記者クラブ/東商記者クラブ

2016年9月1日

日清オイリオグループ株式会社

トスカーナ産、早摘み“オリーブオイルヌーボー”

『ピエトラ・コロンбина・エキストラバージンオリーブオイル』

「かける」オリーブオイルで、今年の搾りたての香り際立つ風味をご堪能ください

～今年も9月1日(木)より期間限定で注文受付開始～

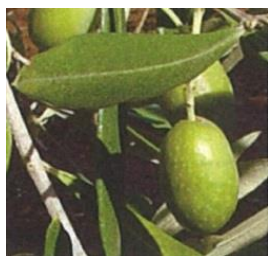
日清オイリオグループ株式会社(社長:今村隆郎)は、2003年以來、期間限定で通信販売をしている“オリーブオイルヌーボー”『ピエトラ・コロンбина・エキストラバージンオリーブオイル』の注文受付を、本日、9月1日(木)より開始いたします。「ピエトラ・コロンбина・エキストラバージンオリーブオイル」は、イタリア・トスカーナ地方で収穫初期の限られた期間に「早摘み」された、若い緑色のオリーブ果実を贅沢に使った、オリーブオイルです。地元、トスカーナでさえ手に入れることが難しい季節限定のオリーブオイルのヌーボーです。

オリーブオイルの市場規模が拡大する中、オリーブオイル購入者の購入時の重視点も多岐にわたっています(参考資料1、2)。その中でも、搾りたての新鮮な香りと風味を特長とする「ピエトラ・コロンбина・エキストラバージンオリーブオイル」は、購入層の4割がリピーターという、満足度の高い逸品です。さまざまなお料理に直接かけていただくことで、「ピエトラ・コロンбина・エキストラバージンオリーブオイル」の今年の風味と搾りたての新鮮さをお楽しみいただけます。

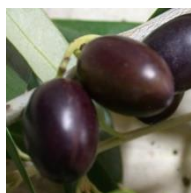
商品特長

- 収穫初期の1ヵ月間に早摘みされた若い緑色のオリーブ果実を使った、搾りたての“オリーブオイルヌーボー”です。
- 青々としたオリーブ果実を思わせるみずみずしい香りで、適度にピリッとした辛味のある上質な風味です。
- “ノンフィルター製法”で丁寧に仕上げ、“空輸で入荷”。搾りたてのフレッシュな味わいをお届けします。
- 希少性の高いイタリア・トスカーナ産、しかも有機 JAS 認定のオーガニックオリーブオイルです。

「早摘み」オリーブ果実のイメージ



一般的なオリーブオイルに使用される「熟した」オリーブ果実のイメージ



ピエトラ・コロンбина・
エキストラバージンオリーブオイル
250ml(228g) / 750ml(684g)



＜リリースに関するお問合せ＞

日清オイリオグループ ピエトラ・コロンбина PR 事務局 (トータル・コミュニケーションズ株内 担当:大須賀・寺田)
TEL: 03-3291-0099 FAX: 03-3291-0223

注文受付 基本情報

商品名	ピエトラ・コロンビナ・エキストラバージンオリーブオイル
内容量	250ml(228g) / 750ml(684g)
容器／付属品	瓶（化粧箱入り） / 注ぎ口（ポアラ）
価格	250ml : 2,900 円(税込) / 750ml : 5,800 円(税込)
賞味期限	1.5 年
送料	250ml を 2 本以上または 750ml を 1 本以上ご購入の場合は無料
ご注文受付期間	2016 年 9 月 1 日(木)より受付開始 ※12 月 9 日(金)までの受付分は年内お届けとなります。 ※在庫がなくなり次第販売終了となります。
お届け	2016 年 12 月下旬より順次お届けします。
販売方法	通信販売(期間限定生産)
予約方法	日清オイリオ通信販売 電 話 : 0120-258-862 (土日祝日除く、平日 9:00~17:00) ファックス : 0120-258-398 (24 時間受付) インターネット : http://gurume-gurume.com
お客様からの商品に関するお問合せ	日清オイリオグループ株式会社 お客様相談窓口 電 話 : 0120-016-024

商品特長

◆2016 年秋に収穫される早摘みのオリーブを贅沢に使用、搾りたての“オリーブオイルヌーボー”

イタリア・トスカーナ州では、10 月中旬から 1 月頃にオリーブの実を収穫します。その中でも、オリーブ果実が持つフレッシュで力強い味と香りを楽しむには、「早摘み」といわれる、シーズン初めの 1 ヶ月に収穫する青々とした実が最も適しているといわれています。この早摘みの実を使ったのが、“オリーブオイルヌーボー”と呼ばれる「ピエトラ・コロンビナ・エキストラバージンオリーブオイル」です。また、時間と手間をかけて収穫されるため、収穫量も限られます。この時期だけ味わうことのできる、搾りたての贅沢なオリーブオイルです。

◆伝統のこだわり、ノンフィルター製法

オリーブオイルは通常、フィルターを通してろ過処理を行います。香りや風味成分も損なわれます。そこで静置し、上澄み部分だけを取り分ける「ノンフィルター製法」を採用。この時間と手間がかかる伝統製法で、搾りたての青々としたオリーブ果実を思わせるみずみずしい香りで、適度にピリッとした辛味のある上質な風味に仕上げました。

◆希少性の高いイタリア・トスカーナ産、しかも有機 JAS 認定のオーガニックオリーブオイル

オリーブオイルの名産地として世界中で認められているイタリア・トスカーナ地方。その栽培の歴史はイタリアの中でも古く、屈指の品質を誇っています。生産量もごくわずかでイタリア全体の 1 割に満たないほどの希少性の高さです。「ピエトラ・コロンビナ・エキストラバージンオリーブオイル」は、有機 JAS 認定を受けたさらに希少価値の高いオーガニックオイルを使用しています。

◆イタリアより空輸で入荷、フレッシュな味わいをお届け

イタリアで瓶詰めし、フレッシュな味わいを保つため、空輸で日本へ入荷します。2016 年の搾りたての、旬の味わいをいち早くお届けします。クリスマスシーズンの贈り物や、パーティーの手土産、ご進物にも好評いただいています。

“オリーブオイルヌーボー”のフレッシュで豊かな“香り”を味わう

ピエトラ・コロンビナ・エキストラバージンオリーブオイルをそのままかけて使って今年の香りを楽しむ

まるでワインをたしなむような感覚で、毎年の出来や、風味をお楽しみいただけるということも、“オリーブオイルヌーボー”「ピエトラ・コロンビナ・エキストラバージンオリーブオイル」ならではの長です。

その長を充分感じていただけるように、そのままかけることにこだわった手軽で簡単な料理をご提案いたします。いつもの食材にオイルを「かける」、野菜と「トス」する(混ぜる)ことで、搾りたての青々としたオリーブの、際立つ香りを料理でお楽しみください。



<オレンジとハードチーズのカナッペ>



<じゃがいもの温サラダ>

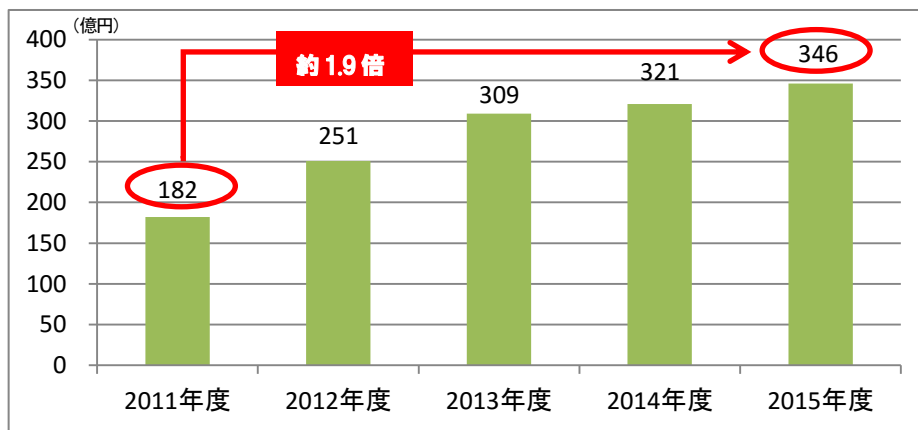


<ローストビーフとルッコラのサラダ>

参考資料 1

オリーブオイルの市場規模続伸。販売金額は、過去 5 年間で約 1.9 倍

<オリーブオイル市場規模(販売金額)>

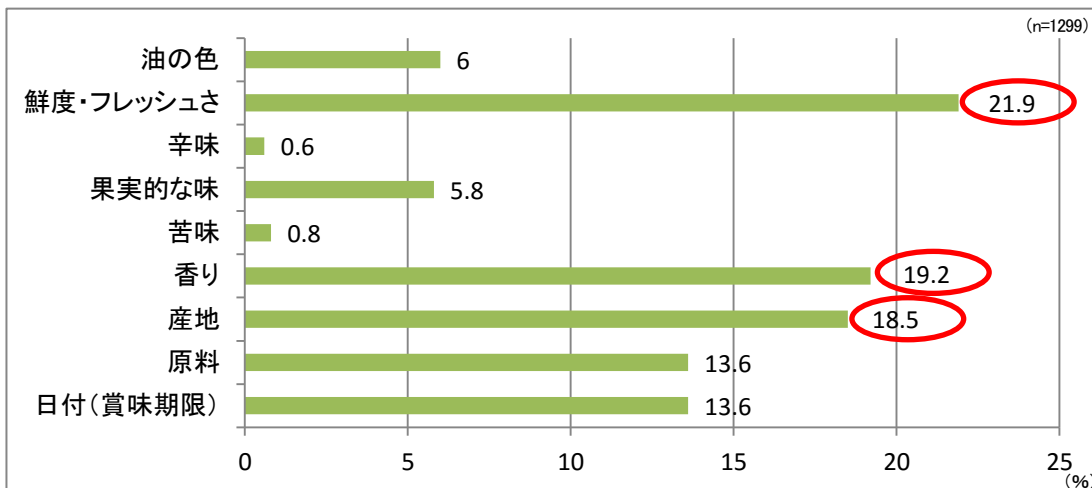


※当社調べ

参考資料 2

20代~70代女性が、オリーブオイル購入時に重視すること
「鮮度・フレッシュさ」「香り」「産地」を重視

<オリーブオイル購入時に重視すること>



※当社調べ

【算出方法】当社で、2015年11月に実施した「キッチンにおける『油』の存在」調査のうち、「オリーブオイル購入時に重視すること」(オリーブオイル使用者&自身購入者)の項目より、オリーブの素材(中身)に関わる上記9項目を抜粋。9項目における、全1,299回答をもとに割合を算出。
期間：2015年11月6日~11月10日 調査方法：インターネット 調査地域：全国 調査対象：20代から70代の女性1,262人