

新商品



ORIWA Lot32

さんしょうオリーブオイル

LOT32 Sansho Olive Oil

ORIWA と、錦市場の老舗「ぢんとら」の山椒とのコラボレーション商品です。LOT32 エキストラバージンオリーブオイルに「ぶどう山椒」をすり潰して加えると、オリーブの爽やかさと山椒のピリリとした何とも言えない引き締まった和の香りが調和したアロマをお楽しみ頂けます。

山椒の産地として有名な和歌山県は紀美野町産の「ぶどう山椒」という品種で柑橘系の香りが強いのが特徴です。

カルパッチョにはとてもオススメです。柳川風のお料理に・和風の煮物料理の取り皿にスプーン一杯・和風サラダの仕上げにたっぷり…とお料理とのペアリングのアイデアは無数に広がります。



250ml (ガラスボトル)
価格 2,376 円 (税込)



ぢんとら 実山椒
(ぶどう山椒)



コラボレーション商品



ORIWA



ぢんとら

京都・西陣

京都・錦市場

ORIWA(オーリワ) SHOP 〒602-8215 京都市上京区元誓願寺通大宮東入寺今町 519 アスヴェル京都西陣 1F

TEL : 075-441-5678 FAX : 075-320-2659 E-mail: info@oriwa.jp <https://www.oriwa.jp/>





ORIWA の オススメな愉しみ方



ORIWA Lot32

さんしょうオリーブオイル

LOT32 Sansho Olive Oil

鰻の蒲焼き

買って帰った鰻が時間が経って乾いてしまった！なんて事はありませんか？ Lot32 さんしょうオリーブオイルをお召し上がりの直前にサーっとかけるだけで、鰻のジュシーさが蘇ります。木の芽代わりにもなります。



鮎の塩焼き

たて酢の代わりに Lot32 さんしょうオリーブオイルをほんの少しずつ付けてみると、鮎のほろ苦甘い感じが、とてもマッチします。



親子丼

Lot32 さんしょうオリーブオイルは、「木の芽が欲しいな」と思った時に万能に使えます。「親子丼にひと回し」は代表的な使い方です。



臍(おぼろ)豆腐・冷奴・湯豆腐

Lot32 さんしょうオリーブオイルは、とにかくお豆腐に合います。夏は冷奴、冬は湯豆腐に最高です。臍(おぼろ)豆腐にもオススメです。



肉うどん

いつもの七味や一味に加え、Lot32 さんしょうオリーブオイルを大さじ一杯、お召し上がりの直前にお肉の上にかけるとお肉とマッチして最高の仕上がりに！

