



Torre del Sole

トル・デル・ソレ

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F 03-3486-5655



参考写真：イタリア・プーリア州・アンドリア近郊

果汁 100%。オリーブオイル

オリーブオイルの起源をたどると、6000 年以上も遡ることができ、地中海沿岸の神話では「神より授けられたもの」とされていました。なぜなら、その実は、万能なるオリーブオイルを産みます。オイルは摂取して栄養となり、火をともし明かりとなり、薬として怪我や病気を癒し(※)、時には肌を健やかに保ち、また、寒さを和らげるため、戦地に赴く兵士の肌に塗りこんだと言われています。現代でも食用としてのみならず、コスメティクスなどの自然派製品に姿を変え活用されています。オリーブは、地中海沿岸地方にとって、なければならぬ植物なのです。

【エクストラ・ヴァージン オリーブ オイル】とは、一番絞りのオリーブオイルを指し、酸度は 0.8% を下回らなければならないとされています(国際基準)。その為、できるだけ早く搾油するのが望ましいとし、収穫後 48 時間以内にオリーブオイルへと生まれ変わります。そうして製造されたオイルはとも香り高く、加熱せずにいただくとオリーブの風味が料理の味わいを一層良くします。また、加熱料理でも美味しくいただけます。【ピュア・オリーブオイル】とは、精製したクセのないオリーブオイルと、一番絞りのオリーブオイルとをブレンドして作られています。国際的にはただ【オリーブオイル】と言われるものです。より香りが柔らかく、お料理の風味を邪魔しにくいのが特徴です。

(※) 薬効を約束するものではありませんが、古来、民間薬として使用されてきました。

オリーブオイルが出来るまで

【収穫】

畑での出来がオイルの品質を左右します。オリーブが、最も理想的なオイルを出すのは、緑から赤色がかかるくらいの頃合いといわれています。近年は、機械収穫も増えてきましたが、樹齡の高いオリーブの木の枝を機械で引っ張ったり、根の張る土地に重量のある機械が入り込んだりするのは負担が大きく、未だに手積みや、木の樫でオリーブの樹を揺さぶって収穫する方法が好まれます。

【搾汁】

畑で収穫したオリーブは果皮に傷がつかないように丁寧に集められ、洗浄し、搾油器に移します。搾油工程は、高品質オイルを得るために、大変重要です。他のオイルと同様、温度を上げると搾油が簡単になります。しかし、オリーブは 28 度前後で酸化を始める為「コールド」つまり、熱伝導を減らしながら破碎し、遠心分離で取りだします。こうすることで、石臼では避けられなかったわずかな酸化も最大限抑え、限りなくストレスフリーで搾油をします。他の植物油が、熱を加えたり、薬剤などで油を抽出するのに対して、オリーブは果実を潰して搾るだけ。エクストラヴァージンは風味豊かなまま、精製もしません。最も自然な植物油といわれる所以です。豊かな香りと味わいを持つエクストラ・ヴァージン オリーブオイル

は、ご家庭で搾るフレッシュジュースの様に新鮮なのです。

オリーブオイルの疑問

【オリーブオイルが白濁した !!】

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは一定温度下で白濁します。それは、多く含むオレイン酸の融点が 16.3℃と高いからです。その上、精製していない場合は、オレイン酸以外の含有物質がおおいに影響し、個体差はありますが、白濁、固化は約 12℃程度とされています。冷蔵庫は一番温度が高いドアポケットでも 7-8℃程度。熱源から遠い暗い場所に密閉して保管してください。

【他のものより苦い! 辛い!! 色が濃い!!!】

オリーブは、イタリアだけでも 700 を超える品種が様々な気候風土で栽培されており、それぞれ個性を持ち、品種や生産地により味わいが異なります。ナッツ、ハーブ、トマトの葉やアーティーチョークなどの風味を持つものがあったり、ピリッと辛かったり、まるやかだったりするものがあり、それぞれに愛好者をもちます。苦いから、辛いから悪いのではなく、一つの特徴なのです。たくさん銘柄をお試しいただき、好みの味わいを探してみてください。また、オリーブオイルは色でその品質を判断できるものではありません。色の違いは品種による特性で、オリーブオイル協会では視覚に惑わされないよう青い容器で色がわからない状態で官能検査するほどです。

【どう使い分ければいいのかわからない】

簡潔すぎますが、オリーブオイルはどのように使っていただいても構いません。オリーブオイルはコールドプレスを推奨している、つまり加熱に弱いといわれます。確かに加熱により栄養素が減少、変化することが既に研究により知られていますが、減ったとしても、他の植物油と同レベルか、それでも上回った数値を良好に保持するという実験結果も出ています。効率よく栄養を摂取することを考えれば生が最適ですが、かといって毎日の食卓では炒めたり揚げたりする油も必要です。栄養面からみても、毎日の食卓に積極的に取り入れるべき油脂ですので、加熱、生食など気にせず、日常のお料理にご活用ください。

【保管方法は?】

あまり神経質になる必要はありません。他の植物性油脂と同じく、暗く涼しい場所が最適の保存方法です。保存食品にも使われるように、長期保管が可能な食材ではありますが、風味を添える調味料としての役割を考えると、できるだけ新しいうちにお召し上がりいただくのが一番です。開封後は賞味期限に関わらず、できるだけ積極的にご利用いただき、使い切ってください。

オリーブオイルも油脂です。

過度な摂取を控え、うまく毎日に取り入れましょう。



トッレ・デル・ソーレ (TDS) エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 1ℓ ペット



MEMO'S
Olivo Extra Vergine di Oliva
Extra vergine Olive Oil

原材料名 : 食用オリーブ油
賞味期限 : 製造後24か月
商品番号 : 631-303
容量/入数 : 916g / 12
JAN/EAN : 4582299505108
商品説明 : 欧州容量表記では1ℓです。
容器の仕様は予告なく変わることがあります。

地中海沿岸諸国のオリーブを原料に搾りたての香りと風味にこだわり、イタリアでペットボトルに詰めています。酸度0.8%未満、搾りたてのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。加熱調理はもちろん、生でそのままシーズニングとしての御利用もしていただけます。

オープン価格

TORRE DEL SOLE (TDS) EXTRA VERGINE OLIVE OIL 916g (1L) PET

トッレ・デル・ソーレ (TDS) エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 1ℓ ペット (スペイン産)



MEMO'S
Olivo Extra Vergine di Oliva
Extra vergine Olive Oil

原材料名 : 食用オリーブ油
賞味期限 : 製造後24か月
商品番号 : 634-303
容量/入数 : 916g / 12
JAN/EAN : 4582299505504
商品説明 : 欧州容量表記では1ℓです。
容器の仕様は予告なく変わることがあります。

スペイン産オリーブ100%を原料に、栽培地近くの工場で搾油れた純スペイン産オリーブオイルです。オリーブ原料生産地、及び搾油地がスペインであることを確認しています。酸度0.8%未満のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。スペインのオイル特有のフルーティでしっかりした味わいの新鮮なオリーブオイルです。

オープン価格

TORRE DEL SOLE (TDS) EXTRA VERGINE OLIVE OIL 916g (1L) PET -MADE IN SPAIN

トッレ・デル・ソーレ (TDS) エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル 業務用 5ℓ ペット



MEMO'S
Olivo Extra Vergine di Oliva
Extra vergine Olive Oil

原材料名 : 食用オリーブ油
賞味期限 : 製造後24か月
商品番号 : 623-305
容量/入数 : 4580g / 4
JAN/EAN : 4582299505283
商品説明 : 欧州容量表記では5ℓです。
取っ手、キャップや容器の色や形状は、予告なく変わることがあります。

地中海沿岸諸国のオリーブを原料に搾りたての香りと風味にこだわり、イタリアでペットボトルに詰めています。酸度0.8%未満、搾りたてのエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルです。そのままシーズニングとして最適ですし、加熱調理にももちろん、ご利用いただけます。

オープン価格

TORRE DEL SOLE (TDS) EXTRA VERGINE OLIVE OIL 4.580g (5L) PET



トッレ・デル・ソーレ (TDS) ピュア・オリーブオイル 業務用 5ℓ ペット



MEMO'S
Olivo di Oliva
Pure Olive Oil

原材料名 : 食用オリーブ油
賞味期限 : 製造後24か月
商品番号 : 623-306
容量/入数 : 4580g / 4
JAN/EAN : 4582299505290
商品説明 : 欧州容量表記では5ℓです。
取っ手、キャップや容器の色や形状は、予告なく変わることがあります。

精製オリーブオイルとヴァージンオリーブオイルをブレンドした、オリーブオイルです。加熱調理はもちろん、生でそのままシーズニングとしての御利用もしていただけます。ペットボトルです。

オープン価格

TORRE DEL SOLE (TDS) PURE OLIVE OIL 4.580g (5L) PET



トッレ・デル・ソーレ (TDS) ブレンド・オイル【ローマ】 業務用 5ℓ ペット



MEMO'S
ROMA
BLENDED OIL

原材料名 : 食用ひまわり油 80%、食用オリーブ油 20%
賞味期限 : 製造後24か月
商品番号 : 623-307
容量/入数 : 4600g / 4
JAN/EAN : 4582299505306
商品説明 : 欧州容量表記では5ℓです。
取っ手、キャップや容器の色や形状は、予告なく変わることがあります。

くせのない低温でも白濁しにくいひまわりの油をベースに、フレッシュなエクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイルをブレンド。生食、加熱いずれにも適した、コストパフォーマンスの良い食用オイルです。ペットボトルです。

オープン価格

TORRE DEL SOLE (TDS) BLENDED OIL (ROMA) 4.600g (5L) PET

