

# おすすめの商品はこちら



## 1 小豆島エクストラバージンオリーブオイル

OliveJapan銀賞受賞・ロサンゼルス国際オリーブオイル品評会2013  
銀賞受賞歴のある農園にて生産

内容量:136g 3,000円



## 2 小豆島エクストラバージンオリーブオイルミニ

OliveJapan銀賞受賞・ロサンゼルス国際オリーブオイル品評会2013  
銀賞受賞歴のある農園にて生産

内容量:46g 1,500円



## 3 瀬戸内エクストラバージンオリーブオイル

OliveJapan金賞受賞歴のある農園にて生産

内容量:135g 4,000円



## 4 瀬戸内エクストラバージンオリーブオイルミニ

OliveJapan金賞受賞歴のある農園にて生産  
(プラスチックケース入)

内容量:45g 1,600円



## 5 瀬戸内レモンフレーバーオリーブオイルミニ

(プラスチックケース入)

広島県瀬戸田産レモン果皮と、瀬戸内オリーブ園のオリーブ果実を同時に圧搾して  
作りました。丁寧に手で剥いたレモンの表皮をふだんに使った国産のレモン  
フレーバーオリーブオイルです。レモン果皮に含まれる精油と香りだけがオイルに  
溶け込んでおり、果汁は入らないため酸味はありません。

内容量:45g 1,200円

※価格は全て税抜表示です。



100%小豆島産のオリーブを手摘みしている  
生産者堤さんのオリーブオイルは  
箱がとってもかわいいですね。



小豆島といえばオリーブオイル。国産に限ると生産量は  
少ないから、まとめて買っておきたいですね。



フレッシュな香りとほどよい辛みがお料理をさらに美味しくします。  
毎日使ってオリーブオイルのソムリエ気分♪

瀬戸内オリーブは、日本初のミネラル豊富な  
牡蠣殻を肥料に使っているなど研究開発に力  
をいれているね。  
香川県の名産のうどんにかけてもいいですね。



瀬戸内レモンの香りがさわやかで、食欲をそそり  
ます。酸味が少なく、たっぷりかけても  
おいしいですよ。



有名人の結婚披露宴の引き出物として話題になった瀬戸内エクストラ  
バージンオリーブオイル。香川県のエコ・リーファース認定です。



※冷蔵保存すると、オイルが固まる場合がございます。オイルが出にくい場合は、  
しばらく常温に置いてからお楽しみください。  
※光のあたらない涼しい場所で保管してください。



一口メモ

OLIVE JAPAN 国際エクストラバージンオリーブオイルコンテストは、世界TOP10の  
主要コンテストの一つに選ばれた海外でも知名度の高いコンテストです。