



食卓を美味しくする魔法

オリーブオイル セレクション



みつばちラボは、皆様のゆたかなくらしに必要なアイテムとして、
本物のオリーブオイルをご紹介します。

瀬戸内海の自然たっぷりに育ったオリーブを
傷つけないよう手摘みをし、採れたてを搾油した、
栄養豊富なエクストラバージンオリーブオイル。

健康に良いことはもちろん、
風味ゆたかで素材の良さを引き立てる
魔法のオイルです。





エクストラバージンオリーブオイルの効果

抗酸化物質

- ・ポリフェノール
- ・葉緑素
- ・ビタミンE
- ・オレイン酸

の4つをふくむ魔法のオイル

混じりけのないオリーブオイルだからこそ

動脈硬化を防ぎ、
心筋梗塞や脳卒中などの
心血管病の予防に期待できます



オリーブは果実。
果実から搾っているからフルーティーな
香りが高く、ポリフェノールが
残っているがゆえの
辛みはまさにエクストラバージン
オリーブオイルのエッセンス

みつばちコラム

毎年10月頃から収穫し、摘みたてのオリーブ1粒からわずか5～10%しか
オイルはとれない、希少なエクストラバージンオリーブオイル。
完売しましたら、次の収穫までお待ちさせていただきます。



生産地取材記

オリーブ農園を訪ねて…



香川県坂出市の瀬戸内海に面した農園と、
小豆島の農園を訪問し、製造工程も見学してきました。
搾りたてのオリーブオイルのテイスティングをして、
香りと味を確かめることができました。
虫よけの花を植えて減農に努めることや、搾油後の
カスを肥料にして資源化する工夫なども聞きました。
どんなお料理に合うかを想像しながら
是非ご堪能ください。

みつばちラボスタッフ

