

JOOTA AWARDS とは… 東京国際エクストラヴァージンオリーブオイルコンテスト、通称JOOTA AWARD（ジョータ・アワード）は、オリーブオイル官能評価のプロフェッショナルである、オリーブオイルテイスターを輩出する一般社団法人日本オリーブオイルテイスター協会が主催する、世界から集結したオリーブオイルのプロフェッショナルにより、最高品質のエクストラヴァージンオリーブオイルを選出するコンテストです。

国内外を問わずトップクラスのテイスターによる世界各地のエクストラヴァージンオリーブオイルをブラインドテイastingで審査されています。



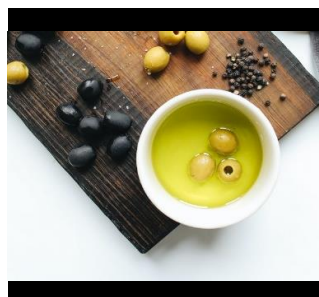
ドメヌ・ドウ・ロリヴィ 社製 フランス産

オリヴィエール種 単一 100%の エキストラ ヴァージン オリーブオイル

ドメヌ・ドウ・ロリヴィ社は30ヘクタールの敷地面積を持ち、約10,000本のオリーブの木があります。彼らは自然と伝統を尊重し、土地への価値観に非常に愛着を持ち、農薬を使わない栽培を目指す中で有機農業にも強く取り組んでいます。馬をオリーブの木立で放牧し、肥料を供給させるなど持続可能な方法を考え、選び、そして野菜畑、芳香植物や薬用植物園も持ち、土地に住む馬、鶏、山羊、ガチョウの世話をし、植物と動物の世界の調和を大切に、あるべきバランスの中に参加しています。彼らは家族経営のメーカーで栽培・収穫・搾油から商品化、そして販売まで一手に担っており、そのチームの中にはマスターミラー（搾油技術者）もいます。彼は生産に深く関わり、細心の注意を払って日々ハイクオリティな商品の生産に励んでいます。

オリヴィエール種とオイルの特徴 …

ピレネー・オリアンタル県特有の品種。オリーブとしては小さく、どんぐりのような独特な形をしています。青々しく上品で豊かな香りを持ち、味わいはまろやかで優しく穏やかな風味が最初に広がった後、フィニッシュは微かな刺激と抜けていくようなスマートな辛みを感じられます。フレッシュサラダやパテ、タルトなどのデザートとも相性が良く、暖かい料理では一層風味が広がります。



13582 EX-Vオリーブ オイルオリヴィエール 315g (350ml)

規格 : 315g (350ml) × 6本 原産地 : フランス
ブランド : Domaine de l'Oulivie 温度 : 常温

賞味期限 : 製造日から18ヶ月

収穫・搾油の都合により、1年に1回の入荷の為、
2021年入荷分は120本で完売となります。

