



ARMONIA JAPAN

# NOVELLO

お待たせいたしました！

2018年ノヴェッロ(NOVELLO)の購入予約受付を開始いたします。  
2017年秋に始まるオリーブの収穫。収穫初めのポリフェノールが豊富な若い果実を絞ったオイルはノヴェッロと呼ばれ、1年で最も栄養価が高く、味や香りはまさにオリーブそのもの。1年で1度、この時期だけ楽しめる出来立てオイルです。  
当農園のノヴェッロはしっかりとオリを取り除いているため保存に強く、加熱もできます。



毎年世界中のオリーブオイルコンテストで金賞・銀賞を受賞する農園が作り出す、高いポリフェノールを豊富に含んだオリーブの雫、エキストラバージンオリーブオイル。

2017年度も当農園のオリーブオイルが世界中のコンテストで金賞、銀賞を受賞。日本では、オリーブオイルコンテスト【JOOP】において、ストロング部門で銀賞を受賞いたしました。良質オイルを作り続けるために、土作りやオリーブ畑の環境に目を向け、オリーブの樹にストレスを与えない農法で栽培。流行に左右されず、頑なに自分スタイルを貫いたオイル作りをしております。



## ●○●Armonia(アルモニア)

【サイズ】250ml瓶、500ml瓶、3000mlボックス

【品種】コラティーナ種70%、ピシヨリーナ種30%

【香りの特徴】フレッシュアーモンド、もぎたての葉、ローズマリー、セージ、パセリ、ルッコラなど

【味わいの雰囲気】しっかりとしたボディを持つオイル。辛みや苦みもしっかりしており、ルッコラを食べているような爽やかな清涼感が広がる。

【お料理】生牡蠣にレモンを使わずにアルモニアをさっと掛けて。豆類と相性が良いので、豆を使ったパスタにも。肉料理の煮込みに使用するとコクが出ます。マグロやカツオに使っていただくと魚の臭みが抑えられて美味。サラダにはぜひハーブやナッツと一緒に。根野菜、春野菜も合います。

加熱もとてもお勧め。ポリフェノールが豊富なので口当たりの軽い料理に仕上がります。加熱をすると香りは飛ぶため、オリーブの香りが付かないので和食など普段使いでもお料理にも向きます。中華料理にも炒め油として使い、仕上げにごま油を少量かけて頂くと後味も良く美味。

ご予約期間 2017年9月15日～10月31日まで

『Le Tre colonne』という当農園の名前は、3つの柱という意味を持ちます。父から畑を受け継いだ農園主であるサルバトーレ氏と子供たちの3人、家族でオリーブを育てています。サルバトーレ氏は大変研究熱心な作り手で、オリーブの樹はもちろんのこと、土づくり、オリーブ畑の環境作りに目を配っています。自社工場を保有し、収穫後は1時間以内という超短時間でオリーブの実を工場へ持ち込むため、果実が傷むことなくオイルづくりができる環境を持っています。絶妙に見極めたタイミングで収穫をしており、毎年ポリフェノールを豊富に含んだ良質オイルを作り出すため、世界中で愛されている作り手です。



農園主サルバトーレ氏とその家族

## 輸入販売元

ARMONIA JAPAN

中村 裕美

(Hiromi Nakamura)

<http://www.cucinahiro.net>

くちなHIROイタリア料理教室主宰