



南イタリアのプーリア州、Le Tre Colonne農園よりオリーブオイルを空輸にて直輸入！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、高ポリフェノールを持つエキストラバージンオリーブオイル。今年も当農園のコラティーナ種100%のオイルがJOOPで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) 250ml、500ml、1000ml、3000ml

【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。春野菜も合います。

●○●Peperoncino(ペペロンチーノ 唐辛子練り込みオイル) 250ml

【原料】コラティーナ種、自家製赤唐辛子

【香りの特徴】豊かなフレッシュ赤トウガラシの香り。

【味わいの雰囲気】唐辛子の辛みがしっかり。辛さの中に唐辛子が持つコクも感じられます。

【お料理】ジャンル問わず、辛みを足したいお料理に何でも合います。麻婆豆腐に最後に掛けたり、ピッツアの上からも。ピーマンと一緒に使うとしし唐を使っているような辛みが表現できます。トマトソースに加えると心地よい辛さが後を引くお料理に。肉にも魚にも野菜にも、何にでも使える辛いオイル。ラー油の代わりに使える、しっかり辛くて後味さっぱりなオイル。少量ずつ使うので1本で十分楽しめます。



農園主サルバトーレ氏とその家族

『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。

輸入販売元

ARMONIA JAPAN
中村 裕美
(Hiromi Nakamura)

<http://www.cucinahiro.net>
くちーなHIROイタリア料理教室主宰