SELEZIONE

DS

SELECTION

Il Contadino
コンタディーノ

「Il Contadino(イル コンタディーノ)」は、マルケ地方の土着品種をバランスよくブレンドしたオーガニック EVO オイルです。主な品種は辛みの強いラッジャですが、フラントイオ、レッチーノ、オルベタナ、コロンチーナ、ペンドリーノをブレンドすることで、アーモンドやアーティチョークに香辛料の様なスパイシーな香りと、心地良い苦味とフルーティー感を感じることが出来ます。イル コンタディーノは、色んな料理に相性がよく、サラダや温野菜、スープなどのアクセントとしてはもちろん、ステーキやタリアータ、フィオレンティーナにもよく合います。魚やその他の繊細な料理にも最適です。

Online shop ↗

L'OLINDA®
IL FRANTOIO

Frantoio L'Olinda.
Marche, Italy

オリンダはマルケ州の中心部にある
家族経営の有機オリーブ農園です。

色々な土着品種を有機栽培し、
最高品質のエキストラバージン
オリーブオイルを生産しています。

世界的にも評価は高く、
数々の賞を受賞しています。

La nostra filosofia.

私 達 の 理 念

オリーブ畑からボトルに詰められるまでの
全工程を自分達でしっかりと管理しています。
サンマルチェロの農園にある搾油所では最新の
技術と貯蔵方を用いり、オリーブオイルの持つ
本来の香りと味、栄養をそのままに
保存する事を可能にしました。

消費者の皆様に極上のオリーブオイルを
お届けする為、全力を尽くしています。

Si comincia dal campo.

オリーブ畑より

質の良いオリーブオイル作りに健康な
オリーブの木は欠かせません。
まずはオリーブの木を大切に扱い、
健康な良い木に育てる事から始まります。
春に剪定と受粉を行い、5-6 月の花が
咲き結実する頃、収穫の兆しが見え始めます。
8-9 月の２ヶ月間は病害虫対策に
最も気を使う時期です。

こうして大切に育てられた木になる
オリーブの実から最高品質の
オリーブオイルが作られます 。
全工程は有機栽培の厳格な規定に
従い行われています。

La raccolta.

収 穫

収穫には品種ごとに適した熟成具合と
収穫日を見極める目利きが必要です。
オリーブの実が潰れてしまわない様に
全て手摘みで行い、畑から搾油所まで
小さな箱に入れて大切に運ばれます。

収穫から搾油までを３時間以内に
済ませるよう、最短時間を目指します。

La molitura.

搾 油

伝統的な方法が常に良いとは限りません。

むしろ、伝統的な石臼挽きに比べ

最新技術（コールドプレス製法）を

使えば低温を保ち酸化を防ぐ事が出来ます。

結果的に成分を壊さず酸度の低い

ポリフェノールをより多く含んだ味も

香りの個性もそのままの

オリーブオイルが生まれます。

フィルターで濾過される前の

オリーブオイルは生搾り感を楽しむ事が

出来る反面、酸化しやすく味が劣化してしまい

品質を保つ事が難しくなります。

次回の収穫までの数ヶ月間、高品質を

保つ為には濾過する工程は重要なのです。

Online shop ↗

DS website ↗

Top ↑