

チュニジア北部マトウル産 姉妹による少量限定生産の エキストラバージンオリーブオイル

爽やかなミントの香りの中にマンゴーやアーティチョーク、ユーカリも香る
シェトウイ種独特のスパイシーな味わいをぜひご堪能ください



A&S
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

オリーブオイルコンテスト受賞歴

Gold in NY 2018

Silver in BIOL

Silver in London 2018

4th finalist for the ONH 2018

Silver in NY 2019

Silver in Olive Japan 2019

Silver at the ONH 2019

Gold at the ONH 2020

オリーブ農家に育ったAfetとSelimaの姉妹は、先祖代々受け継がれた土地をオリーブ農園として使うことを決心、仕事を辞めてA&S社を起業し2017年からオリーブオイルの製造を開始。A&S社のオリーブオイルは、北部に育つシェトウイ種独特の辛味にミントフレーバーが微かに漂う。低い酸度と高いポリフェノール値を誇るプレミアムなオリーブオイルです。独特の辛味はポリフェノール含有量が多いためである（※当社比較試験で通常の熟成タイプの4倍含まれていることが確認されている）

オリーブ農園のあるマトウルは小麦、菜種、オーツ等穀物栽培が盛んな土地で、生物多様性にも富み、野生の花、ハーブ、フルーツなども多くみられる。これらの条件がA&S社のオリーブオイルにユニークな味わいを与えている。



こちらからもお買い求めいただけます。

輸入元:株式会社アレナビオ

茨城県つくば市吾妻1-15-1

大成ビル筑波司法会館203号

TEL: 029-851-8003

FAX: 029-850-5228



BIO ARENA <https://bio-arena.com/>

2020.08.21



チュニジア産 オリーブオイル

北アフリカの地中海に面した国「チュニジア」とオリーブ栽培

北アフリカのチュニジアは、南部はサハラ砂漠へと続く乾燥地ですが、北東部の沿岸地域は穏やかな地中海性気候に恵まれ、オリーブの栽培に適しています。オリーブ栽培の歴史は、数千年前のカルタゴの時代までさかのぼり、樹齢2400年のオリーブの樹も現存しています。

チュニジアは人口約1,100万人、面積はカルフォルニアの3分の1程度と小さい国ですが、オリーブの栽培面積は世界第二位、オリーブオイル生産量ではスペイン、イタリア等に次ぐオリーブ生産大国です。品種としては、主にチュニジア特有のシェムラリ種、シェトゥイ種が栽培されています。

チュニジアの多くの生産者は、農薬や化学肥料をほとんど使わずに栽培したオリーブ果実を手摘み収穫し、24時間内に熱を加えず昔ながらの圧搾法で搾油しています（コールドプレス製法）。そのため、酸度の低い良質なエキストラバージンオリーブオイルが作られています。

風味や鮮度、高い栄養素や酸度、厳しい農薬基準を通過した商品

私たちが扱うチュニジア産オリーブオイルは、オリーブの栽培・収穫・採油・充填まで100%自社農園・自社工場ですっきりとした品質管理のもとで生産している製品を、生産者を実際に訪問し、直接買い入れたものです。全ての製品が、国立オリーブオイル事務局（ONH）の厳しい検査基準を満たした、酸度の低い高品質かつオーガニック製品で、数々の国際オリーブオイルコンテストでの受賞歴があるものです。私たちが自信を持ってお勧めする、安全で美味しいチュニジア産オリーブオイルを是非ご賞味ください。

樹齢2400年のオリーブの木



ワインソムリエからのコメント



チュニジア産オリーブオイルの中でも北部を産地とするシェトゥイ種のオイルは、緑色の強い、強い苦味を持つオイルです。青いトマト、未成熟のバナナやアーモンドのような味と辛みが特徴的です。中南部で栽培されるシェムラリ種のオイルは黄色く、日本人に好まれるマイルドな味わいの中に微かな苦みもあり、爽やかさを醸し出すフルーティな味わいを持っています。

味の淡白なパスタや野菜、魚に単独で使うと美味しさが際立ちます。パンにつけて食べるのはもちろん、ハーブや辛みのある青菜のサラダにビネガー、ハーブソルトと一緒にかけたり、ブルーチーズのようなこってりした食材やお肉やお魚のクセを和らげるのにも最適です。エキストラバージンオリーブオイルは加熱してはいけない、というのは誤解で、熱を加えると苦味や辛みが減り、フルーティな香りが残り味わいが増します。味・色の濃いもの同士を組み合わせるのはワインの世界では鉄則ですが、オリーブオイルにもそれが当てはまるといえます。

