

# チュニジア産オリーブオイル

# Huile Gargouri

## ガルグリ オイル



### チュニジアの代表的オリーブ産地スファックスで 先祖代々受け継がれてきた家族経営の生産者

ガルグリオイルでは、広大なオリーブ畑が広がるチュニジア中部のスファックスにある自社農園で有機栽培されたシムラリ種のオリーブの実を自社の搾油工場で低温圧搾し、良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。



スファックスはチュニジア有数のオリーブ産地で、チュニジアの代表品種であるシムラリ種が多く栽培されており、この地域で国全体の3分の2のオリーブオイルを生産しています。ここでは木と木の間隔を広くとってオリーブの木が植えられており、それぞれの木が大きいのが特徴です。シムラリ種は実の含油率が30%以上と高く、1本の木から約840キロものオリーブの実が収穫されるという力強い品種です。

チュニジア最大の品種であるシムラリ種のやわらかい香りの中に、微かに辛味を伴うフルーティな味わいが特徴です。

収穫後短時間に搾油しているため酸度が0.13%と非常に低い、良質なエキストラバージンオリーブオイルです。

Ecocert認証を有し、スファックスのコンテストで何度も入賞した実績があります。

マイルドで日本人の味覚やどんな料理にも合うので、デイリーに惜しげなく使っていただけます。



こちらからもお買い求めいただけます。



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

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  
E-mail: [contact@arenabio.com](mailto:contact@arenabio.com)



# 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にスペイン、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ュムラリ種、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压榨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。



## 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ュ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。

