

Sweet Grass Selections

スウィートグラスではご家庭でも手軽にオリーブオイルを楽しんでもらおうと
優秀な農家さんが心を込めてつくっているオーガニックオリーブオイルを紹介しています。

良質のオリーブオイルとは？

シングルエステート（自社栽培、自社搾油）

通常、品質を保持するためには収穫後24時間以内に搾油することが推奨されています。

しかし、多くのオリーブオイル農家は搾油所を共同で使用するため、収穫してから搾油するまでに長時間または数日待つ必要があります。

農園内に自社の搾油所を持つことで、良質のオリーブオイルを手早く搾油することが可能です。

コールドプレス（低温圧搾）

コールドプレスとは27℃以下の低い温度で搾油する方法です。

搾油時に熱が加わると、品質が劣化してしまいます。

コールドプレス製法は搾油時に熱を加えないので、搾油量は減りますが、良質のオリーブオイルだけを搾油することができます。



アエサ (AESA) 社

“オルブ” オーガニックエキストラバージンオリーブオイルを生産するアエサ (AESA) 社は、品質の良いオリーブオイルを作ることを目的に88戸のオリーブ農家が集ったスペインの生産者組合です。全ての工程を自社の管理下で行い、高い品質管理に努めています。品質にこだわる為に、5キロのオリーブから搾られるオイルはわずか1キロ。収穫から搾油までは24時間以内にコールドプレス製法で行います。会社設立からわずかな期間で国際的な大会で入賞しました。世界に評価された味をぜひお試しください。

<製品名>

オルブ

オーガニックエキストラバージンオリーブオイル

リスカグランデ (Risca Grande) 社

2000年、スイスに住むZehnderファミリーが良質のオーガニックオリーブオイルを作る事を目標にポルトガルへ移住しました。

ポルトガルへ移住してから12年、ついに彼らのオリーブオイルはオーガニックオリーブオイルの最高峰として認められたのです。

リスカグランデが所有する農園のオリーブは全てポルトガルの品種です。農園のオリーブの木は一番古いもので樹齢500年になります。

日本に初めてオリーブオイルが伝わったのはちょうど500年程前のこと。ポルトガルからキリスト教の宣教師が持ち込んだのが最初と言われています。もしかすると、日本へ最初に伝わったオリーブオイルはオーガニックにこだわるリスカグランデの味に近かったのかもしれません。

<製品名>

リスカグランデ クラシック

リスカグランデ レモン

リスカグランデ マンダリン

リスカグランデ バジル

