

報道関係各位

(配布先) 農政記者クラブ／東商記者クラブ

2017年9月21日

日清オイリオグループ株式会社

おかげさまで発売 15 年目！！
『ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル』
9月21日(木)より期間限定で注文受付開始
～早摘みの果実のみを使用したオリーブオイルニューボー～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、通信販売限定の“オリーブオイルニューボー”「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」の予約受付を9月21日(木)より開始いたします。

この時期にしか味わうことのできない、早摘みオリーブ果実を使ったオリーブオイルならではのフレッシュな味わいを皆様にお届けしたいという想いから2003年より発売を開始し、今年で15年目を迎えました。「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」のご注文本数は、発売当初に比べて約70倍まで増加しています。

「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」は、イタリア・トスカーナ州で収穫初期の限られた期間に早摘みされた、若い緑色のオリーブ果実を使ったオリーブオイルで、“オリーブオイルニューボー”と呼ばれています。

質の高いオリーブ産地で知られるトスカーナ州でも入手困難な希少なオリーブオイルのため、毎年期間限定・通信販売限定で注文を受け付けています。ぜひ、この機会に今年の搾りたて“オリーブオイルニューボー”の風味をご堪能ください。

商品特長

- この秋に収穫される早摘みのオリーブ果実のみを使用した、搾りたての“オリーブオイルニューボー”です。
- 希少性の高いイタリア・トスカーナ産オリーブオイル。しかも有機 JAS 認定のオーガニックオリーブオイルです。
- 手間ひまをかけて、丁寧に栽培されたオリーブ果実を使用。搾油後は、“オリーブオイルニューボー”ならではの香りをお届けするためにノンフィルター製法で仕上げます。
- オリーブオイルは鮮度が命です。イタリアで瓶詰めした後、鮮度にこだわり空輸で日本へ入荷。青々としたオリーブ果実を連想させる香りと、ピリッと辛みのある上品な味わいをお届けします。

ピエトラ・コロンビナ
 エキストラバージンオリーブオイル
 250ml(228g) / 750ml(684g)



一般的なオリーブオイルに使用される
 「完熟」オリーブ果実のイメージ



「早摘み」オリーブ果実のイメージ



＜リリースに関するお問合せ＞

日清オイリオグループ ピエトラ・コロンビナ PR 事務局 (トータル・コミュニケーションズ(株)内 担当: 田中・寺田)
 TEL: 03-3291-0099 FAX: 03-3291-0223

商品特長の詳細

◆2017 年秋に収穫される早摘みのオリーブ果実のみを使用、搾りたての“オリーブオイルヌーボー”

一般的なオリーブオイルは 12 月から 1 月に収穫する完熟オリーブ果実で作られますが、オリーブが持つフレッシュで力強い味わいと香りを楽しむためには、熟しきっていない早摘みの青い実が適していると言われていました。

「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」は、早摘みと呼ばれるシーズン初めの 10 月下旬から約 1 ヶ月の間に収穫したオリーブ果実のみを使用した“オリーブオイルヌーボー”です。

◆希少性の高いイタリア・トスカーナ産、しかも有機 JAS 認定のオーガニックオリーブオイル

イタリアは温暖な地中海の中心に位置し、中でもトスカーナ州は日当たりのよい丘陵地や山が多く、オリーブの名産地として世界中で認められています。その生産量はイタリア全体の 1 割に満たず、イタリア・トスカーナ産のオリーブは希少性が高いとされています。

また、トスカーナ州は標高の高い丘陵地(200~500m)であるため、害虫の発生が少なくオーガニック栽培に適しています。「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」は、豊かな大地で生まれた有機 JAS 認定のオーガニックオリーブオイルです。

◆丁寧に栽培されたオリーブ果実を伝統のノンフィルター製法で仕上げた“オリーブオイルヌーボー”

1 年かけて丁寧に栽培されたオリーブ果実は、“オリーブオイルヌーボー”ならではの香りをお届けするために、伝統製法であるノンフィルター製法を採用し、搾油します。フィルターを通さずに静置し、上澄み部分のオイルのみを使用しています。この時間と手間がかかる伝統製法で作られる「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」は、オリーブ果実の本来の味わいをご堪能いただけます。

◆イタリアより空輸で日本へ入荷、フレッシュな旬の味わいをお届け

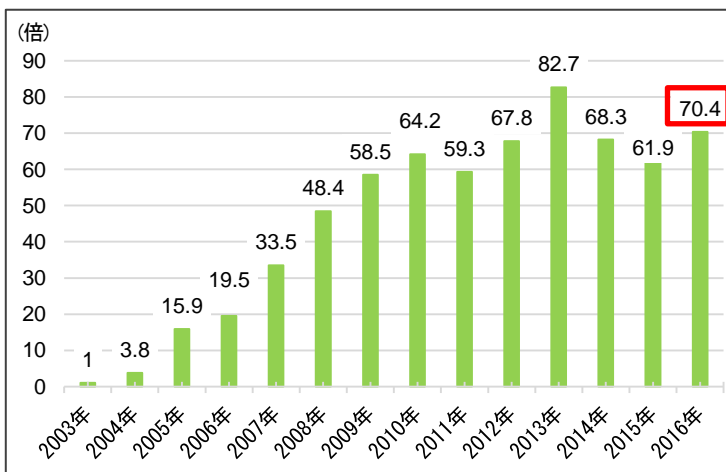
地元イタリア・トスカーナでも入手困難な季節限定の“オリーブオイルヌーボー”。イタリアで瓶詰めした後、鮮度にこだわり空輸で日本へ入荷します。青々としたオリーブ果実を連想させるフルーティな香りとしりつとした辛味のある上質な味わい。この時期のみ味わうことのできる搾りたてのオリーブオイルを、いち早く皆様のもとへお届けいたします。

今年で発売 15 年目！ご注文本数は発売当初比 約 70 倍

「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」は、今年で発売 15 年目を迎えました。オリーブオイルの市場規模が拡大する中、“オリーブオイルヌーボー”ならではの味わいをご高評いただき、「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」のご注文本数は発売当初に比べて約 70 倍まで増加しています。

これからもこの時期にしか味わえない、搾りたてのフレッシュな“オリーブオイルヌーボー”をお届けいたします。

<「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」
ご注文本数の推移(2003 年基準)>



※当社実績を元に算出

<購入いただいたお客様の声>

何気ない料理がワンランクアップするのでとても嬉しいです。(女性)

これをプレゼントするととても喜ばれます。(男性)

この味が忘れられなくて待っていました。一年に一度の楽しみができてうれしいです。自分へのご褒美です！(女性)

～15年目を記念して～ 15分のできる手軽でおしゃれなオリーブオイル料理のご提案

食卓をより華やかにする「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」。
クリスマスシーズンのホームパーティーにもおすすめです。

◆15分のできる！産地トスカーナ州の伝統料理「フェットウンタ」

「ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル」の産地であるトスカーナ州には、オリーブオイルの風味を味わう伝統的な料理として、「フェットウンタ」というメニューがあります。焼き立てのバケットにすりおろしたニンニクをつけ、「オリーブオイル」をたっぷりかけるだけでできる手軽な料理です。バケットの熱がオリーブの香りをより一層高めます。

◆15分のできる！野菜やチーズの味を引き出し手軽に味わえる、3種の“オリーブオイルヌーボー”料理

“オリーブオイルヌーボー”はいろいろな料理に加えるだけで、素材の味を引き出し、コクをプラスします。生野菜と和えると野菜のフレッシュ感が増し、チーズなどにかけると奥深いコクを与えます。ぜひ手軽に15分のできるレシピで、クリスマスシーズンに旬の味わいをお楽しみください。

【和える】

＜料理名：ブルスケッタ＞



【かける・焼く】

＜料理名：マッシュルームのオープン焼き
オリーブのフレーバーソース＞



【漬ける】

＜料理名：コンカッセチーズの
マリネのピンチョス＞



レシピは日清オイリオ通信販売 オンラインショップで紹介しています。

https://shop.nisshin.oilligroup.com/user_data/recipe.php

注文受付 基本情報

商品名	ピエトラ・コロンビナ エキストラバージンオリーブオイル
内容量	250ml(228g) / 750ml(684g)
容器／付属品	瓶（化粧箱入り） / 注ぎ口（ポアラ）
価格	250ml : 3,150 円(税込) / 750ml : 6,300 円(税込)
賞味期限	1.5 年
送料	250mlを1本の場合は送料 540 円(税込) ※250mlを2本以上または750mlを1本以上ご購入の場合は無料
ご注文受付期間	2017年9月21日(木)より受付開始 ※12月8日(金)までの受付分は年内お届けとなります。 ※在庫がなくなり次第販売終了となります。
お届け	2017年12月中旬より順次お届けします。
販売方法	通信販売(期間限定販売)
予約方法	日清オイリオ通信販売 電 話：0120-258-862（土日祝日除く、平日9:00～17:00） ファックス：0120-258-398（24時間受付） インターネット： https://shop.nisshin.oilligroup.com/
お客様からの商品に関するお問合せ	日清オイリオグループ株式会社 お客様相談窓口 電 話：0120-016-024

＜リリースに関するお問合せ＞

日清オイリオグループ ピエトラ・コロンビナ PR 事務局（トータル・コミュニケーションズ株内 担当：田中・寺田）
TEL：03-3291-0099 FAX：03-3291-0223