

新発売 オリーブのマリネ(種抜き)500g 4種類

株式会社シェリーズ(神奈川県厚木市)では、味付けした種抜きオリーブの大容量製品を4種類発売したので、お知らせします。

近時、醗酵させずに渋抜きする製法(新漬け)のオリーブが人気となっています。オリーブ果実は種の周りにオリーブオイルが集まっています。新漬け製法の種付きオリーブはオイルの成分が変質せずに残っているので、フレッシュ感のある味を好む消費者の支持を受けています。その反面、種抜きオリーブはオイルを含む果肉部分が種ごと除去されているので、やや物足りなさを感じるようになります。しかし、種抜きオリーブは口から種を取り出す必要がないので、「食べやすさ」という点から一定の支持を得ているのも事実です。

シェリーズでは、種抜きオリーブの「食べやすさ」に着目し、「物足りなさ」を補うために特別に味付けした製品の開発に取り組んで参りました。塩漬けオリーブに比べて味付けする手間がかかるため、ややもすると割高になりますが、500gという大容量で製品化することで、グラム当たりの価格を当社比で50%近く引き下げることに成功しました。

グリーンオリーブのマリネ(種抜き)500g



近時、消費者に人気の高い新漬けタイプのシチリア産のグリーンオリーブを使用しています。香辛料と酸味料を加えてオイルでマリネしました。そのまま食べる「おつまみ」のほか、サラダに加えたり、パスタに和えたりする食材としての用途を想定しているため、マイルドな味付けにしています。

原料はイタリアで製造された塩漬けオリーブですが、味付けした製品のため、塩水は入っていません。調理後にトレーに入れ、真空ガス置換包装したあとレトルト殺菌機で低温殺菌しています。賞味期間は冷蔵で365日あります。

上蓋が付いているので、必要な量だけ使って冷蔵庫に入れて保存することができます。

JANコード: 4560458096407

参考売価: 1,700円(税別)

ミックスオリーブのマリネ(種抜き)500g



新漬けタイプのグリーンオリーブにブラックオリーブとカラマタオリーブをミックス。具材として赤パプリカ、更に香辛料と酸味料を加えてオイルでマリネしました。そのまま食べる「おつまみ」のほか、サラダに加えたり、パスタに和えたりする食材としての用途を想定しています。

原料はイタリアとギリシャで製造された塩漬けオリーブですが、味付けした製品のため、塩水は入っていません。調理後にトレーに入れ、真空ガス置換包装したあとレトルト殺菌機で低温殺菌しています。賞味期間は冷蔵で365日あります。

上蓋が付いているので、必要な量だけ使って冷蔵庫に入れて保存することができます。

JANコード: 4560458096414

参考売価: 1,700円(税別)

アルフォルノ(種抜き)500g



イタリア語のアルフォルノ(al forno)は英語の at oven という意味。ブラックオリーブをオーブンで焼いたオリーブです。野菜を加熱すると味が変わるように、オリーブも焼くことで濃縮された味わいに変化します。味にアクセントを付けるため、ニンニクやパプリカ、塩レモンを加えて調理しています。

原料はイタリアで製造された塩漬けオリーブですが、塩水は入っていません。調理後にトレーに入れ、真空ガス置換包装したあとレトルト殺菌機で低温殺菌しています。賞味期間は冷蔵で365日あります。上蓋が付いているので、必要な量だけ使って冷蔵庫に入れて保存することができます。

JANコード：4560458096421

参考売価：2,000円(税別)

チーズ入りオリーブのマリネ(種抜き)500g



新漬けタイプのグリーンオリーブにカラマタオリーブをミックスし、具材としてチェダー系チーズを加えました。更に赤パプリカや香辛料、酸味料を加えてオイルでマリネしました。そのまま食べる「おつまみ」のほか、サラダに加えたり、パスタに和えたりする食材としての用途を想定しています。

原料はイタリアやギリシャで製造された塩漬けオリーブですが、塩水は入っていません。調理後にトレーに入れ、真空ガス置換包装したあとレトルト殺菌機で低温殺菌しています。賞味期間は冷蔵で365日あります。

上蓋が付いているので、必要な量だけ使って冷蔵庫に入れて保存することができます。

JANコード：4560458096438

参考売価：2,000円(税別)

〒243-0014

神奈川県厚木市旭町1-9-16

株式会社シェリーズ

TEL：046-281-8777

FAX：046-280-4449