



++

人生に より幸福を！

ヨーロッパ産エキストラバージンオリーブオイル、素晴らしい食品



欧州連合の助成金を受けています。ただし、記載されている見解および意見は筆者個人のものであり、必ずしも欧州連合や欧州研究執行機関（REA）の考えを反映するものではありません。欧州連合および助成機関は責任を負わないものとします。

CONSORZIO OLIVICOLA ITALIANO
Unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



Co-funded by
the European Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



素晴らしき善と 幸福

エキストラバージンオリーブオイルは単なる調味料ではなく、地中海料理をはじめ、世界中の多くの伝統料理において、正真正銘の主演である。

その比類ない品質は、食事の味と健康を重視する人々にとって欠かせない要素となっている。エキストラバージンオリーブオイルは非常に用途が広く、さまざまな料理の調理に使用できる。サラダ、生野菜、加熱した野菜、パスタ、米、スープのドレッシングに最適である。ソースや肉料理、魚料理に深みを加える。また、肉、魚、野菜を調理する前にマリネ液に漬けるのにも最適である。





多くの美德がある。



豊富な抗酸化物質と栄養素

エキストラバージンオリーブオイルは、抗酸化物質、ビタミンEとK、一価不飽和脂肪酸の天然の供給源であり、これらは心臓血管と代謝の健康に良いことで知られている。エキストラバージンオリーブオイルを定期的に食事に取り入れることで、慢性疾患のリスクを軽減し、健康全般を促進することができる。

本物の風味と伝統

栄養価や料理への適用の面以外にも、エキストラバージンオリーブオイルは世界の多くの地域の文化や食の伝統に欠かせないものとなっている。何世紀にもわたる栽培と職人的な生産の賜物であるエキストラバージンオリーブオイルは、一滴一滴がその土地とそれを栽培し収穫した人々の物語を伝えている。

独特の風味と香り

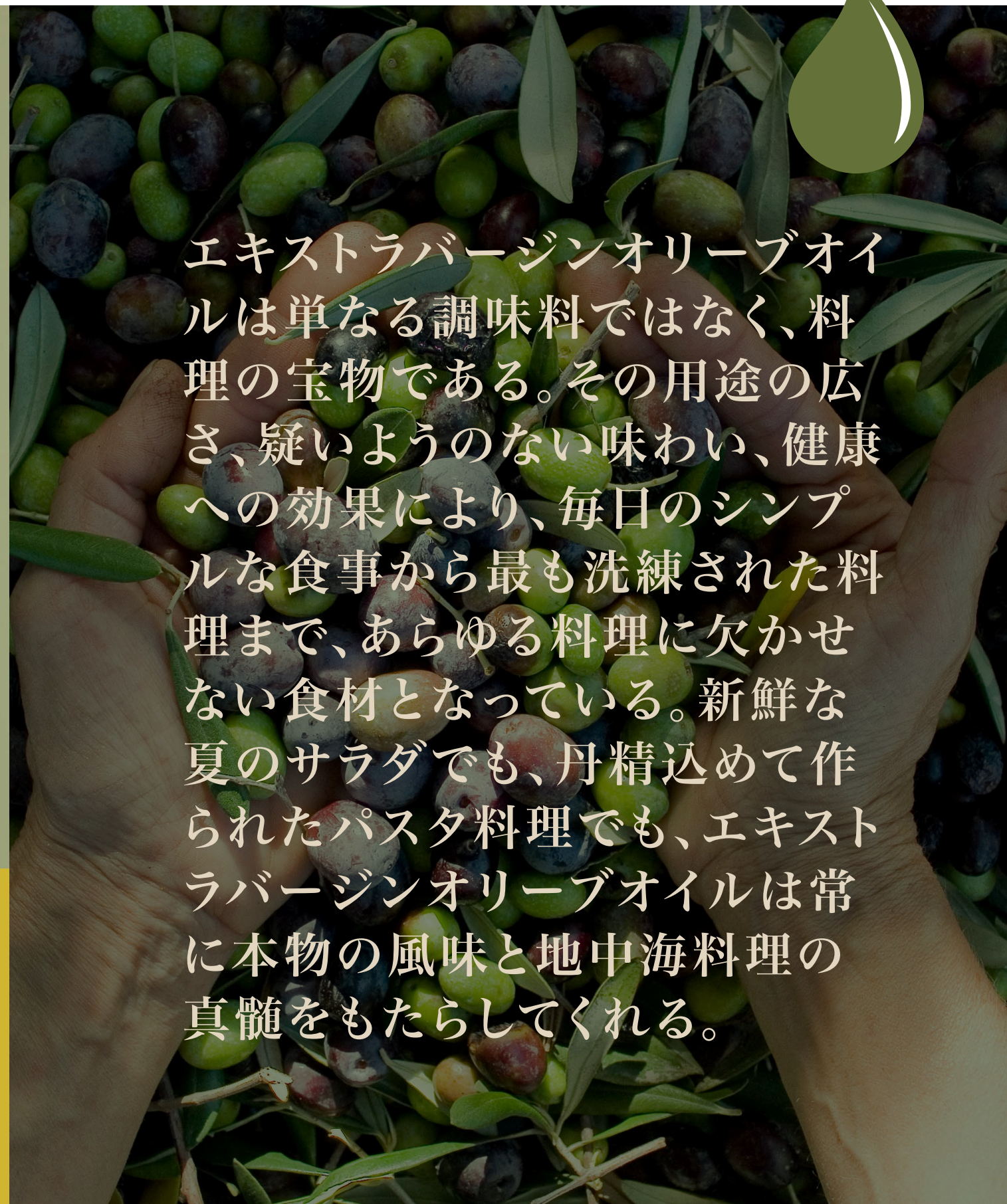
エキストラバージンオリーブオイルは、その濃厚で複雑な風味と香りで知られている。使用されるオリーブの品種や製造工程により、フルーティーでハーブのような風味から、わずかにスパイシーまたは苦味のある風味まで、それぞれのオイルが独自の風味特性を持つ。この豊かな風味により、エキストラバージンオリーブオイルは、あらゆる料理の味を引き立てる理想的なオイルとなる。





五感に響く喜び

エキストラバージンオリーブオイルは、五感で楽しむことができる。その色は深い緑色から鮮やかな黄金色まで様々であり、その香りはオリーブ畑や花咲く果樹園を思わせる。口に含むと、フルーティーな風味とほのかに苦味とスパイシーな風味が調和した味わいが広がり、フレッシュハーブやスパイスのニュアンスが感じられる。この風味のシンフォニーこそが、エキストラバージンオリーブオイルをシンプルまたは複雑な料理に深みと複雑性を与えるのに最適なものとしている。



エキストラバージンオリーブオイルは単なる調味料ではなく、料理の宝物である。その用途の広さ、疑いようのない味わい、健康への効果により、毎日のシンプルな食事から最も洗練された料理まで、あらゆる料理に欠かせない食材となっている。新鮮な夏のサラダでも、丹精込めて作られたパスタ料理でも、エキストラバージンオリーブオイルは常に本物の風味と地中海料理の真髄をもたらしてくれる。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

CAP 
AGRICULTORES DE PORTUGAL



WWW.ENJOYEVOO.EU