



# オリーブ・ラバーズ便り

こんにちは。オーストラリアは夏に向かっていますが、ここメルボルンは、日によって気温が10℃も違うことが珍しくなく、今日は34℃あるのに、明日20℃もないということがよくあります。また、この季節は空気の乾燥がひどくて、お肌もかさかさになりがちです。そこで私は当社製品のエキストラバージンオリーブオイルを少量、顔や髪の毛に塗って乾燥から守っています。食用なので、はじめは抵抗ありましたが、試してみるとなかなか調子がよいではありませんか、。興味がある方は試してみてください。(念のためパッチテストをしてくださいね。)

## 特集 なぜオーストラリア産エキストラバージンオリーブオイルがよいのか

### THE GOOD

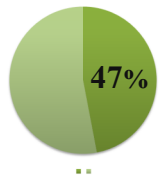
オーストラリアのエキストラバージンオリーブオイルは、オリーブの果実から直接搾ったジュースで新鮮でヘルシー、おいしいオリーブオイルです。またオーストラリアオリーブ協会の認証プログラムによってバックアップされており、オーストラリア産エキストラバージンオリーブオイルは世界クラスの賞を受賞したオイルです。

オーストラリアのオリーブオイルは理想的な生育条件、農業の実践と収穫技術、世界最高のひとつでもあります。

# 90%

オーストラリアで作られている90%のオリーブオイルがエキストラバージンオイルなので一番利用しやすいです。

### THE BAD



オーストラリアに輸入されているオリーブオイルの47%が多くの化学物資を使用して精製されています。



輸入ブランドの90%はオーストラリアの規格に合格しませんでした。それほどオーストラリアの規格の基準はとて高いといえます。

輸入された約半数のオリーブオイルが精製されたものです。化学薬品を多く使用して、不快な味や臭いなど、望ましくない化合物を除去しています。

### なぜ、エキストラバージンオリーブオイルを消費するのか?



エキストラバージンオリーブオイルを使った食事を毎日摂る人は、心臓病、がん、関節炎および2型糖尿病などの、ほとんどの慢性疾患にかかる率が低いといわれています。エキストラバージンオリーブオイルは慢性疾患の危険因子の数を減少させることが報告されています。

### エキストラバージンオリーブオイルの健康上の利点は

- ・ノンコレステロール、塩分ゼロ
- ・肌の老化を抑える・・・抗酸化物質が多く含まれている。
- ・血中コレステロールを減少させる・・・オレイン酸が豊富
- ・血圧を下げる働き
- ・がんや心臓病のリスクを最小限に抑えることができる。
- ・糖尿病予防

### ヘルシーでおいしいオリーブオイルを選択するための簡単ステップ

#### 1 『エキストラバージンオリーブオイル』を選ぶ

エキストラバージンオリーブオイルは、新鮮で高品質なオリーブから抽出した、天然のジュースです。『エキストラバージンオリーブオイル』はヘルシーでおいしいオリーブオイルの最高グレードです。

#### 2 新鮮なものを選ぶ

エキストラバージンオリーブオイルは、収穫から12ヶ月以内に消費されるのが良いとされています。オーストラリアでの収穫は毎年4月から6月の間に行われます。

#### 3 オーストラリア産のエキストラバージンオリーブオイル

オーストラリア産のエキストラバージンオリーブオイルは、収穫から製造まで迅速に行われています。よりはやく、新鮮なオイルが手に入れることができます。