



G'day! Olive Lovers

新年明けましておめでとうございます。昨年は格別 の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。本年もスタッフ一同、皆様にご満足頂ける製品をご提供していきたいと思っておりますので、何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。皆様のご健勝と貴社のご発展を心よりお祈り致します。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

2015年初刊は、産地別オリーブオイルの『コンポーネント テスト』の結果です。このテストで、各オリーブオイルに含まれる構成成分含有量により、品質、保存状態の良し悪しがわかります。日本で主に販売されている、各国産とオーストラリアのエキストラバージンオリーブオイルをテストしてみました。オーストラリアのエキストラバージンオリーブオイルの素晴らしさを知っていただけたと思います。

成分名	特徴	説明	品質指標	スペイン		イタリア	ギリシャ	オーストラリア	許容最大値
				ブランド	Private Label ブランド	ブランド	ブランド	ブランド	
遊離脂肪酸含有量 (%)	酸化物質	遊離脂肪酸は、抽出、処理および貯蔵中の油中のトリアシルグリセロールの加水分解によって形成される。遊離脂肪酸は酸化しやすい性質を持っているため、この遊離脂肪酸が多い、すなわち酸度が高いほど品質が落ちやすいと言われています。	0.6%を超える遊離脂肪酸のレベルは、加水分解されたことを示し、酸化された品質の良くないオイルです。	0.21	0.26	0.24	0.39	0.2	≤0.8
1,2-ジアシルグリセリン含有量 (%)	脂肪がつきにくくなる成分。血中中性脂肪が上昇しにくい	トリアシルグリセロールの内訳には、ジアシルグリセロールが形成されている。新鮮なエキストラバージンオリーブオイルは、ジアシルグリセロールの割合が高く多く含まれています。	>50%のジアシルグリセロール含有量は、より高品質を示します。	51.2	42.2	54.9	40.7	86.4	≥35
ピロフェオフィチン (%)	抗酸化物質	オリーブオイルの色素であるクロロフィルは、フェオフィチンに分解した後、オリーブオイルに不適切な熱が加わるとピロフェオフィチンになる。保存条件で変化します。	ピロフェオフィチンのレベルの上昇は、酸化して低品質のオイル、または保存条件が悪い事を示します。10%以下が高品質のオイルとされています。	13.2	17.8 (H)	13.9	13.6	<0.7	≤17

GOURMET LOVERS

製品ラインナップ



EVOO ワールドクッキング

日本のお正月の定番『焼餅』をオリーブオイルで、揚げ焼きにしてみました。

オリーブオイル焼き餅



<材料>

- 切り餅
- オリーブオイル
- 海苔
- 醤油
- 砂糖

- ①お餅を半分にする
- ②フライパンにオリーブオイルをひく
- ③お餅をいれ、両面こんがり焼く
- ④タレをつけて海苔を巻いて完成!

EVOOで焼いてヘルシーな美味しいお餅のでき上がりです。