



オリーブ・ラバーズ便り

早いもので今年もあとわずかとなってしまいました。2015年中は大変お世話になりました。皆様のご愛顧感謝いたします。2016年もグルメラバーズはお客様に安心して、喜んでいただける商品をご提供できるよう努力してまいります。今後とも何卒よろしくお願いたします。今月号は、今年度のオリーブオイルノ輸入状況のまとめと弊社のファクトリーとスタッフの紹介をさせていただきます。

2015年 日本におけるオリーブオイルノ輸入状況まとめ

2014/15年度の作物輸入が終了し、オリーブオイルとオリーブポーモースオイルの日本からの輸入は、61,877トンにのぼりました。前のシーズンの10 PCの成長を記録します。原産国別の輸入状況が表1に示されており、総トン数の96%は、欧州連合 (EU) 諸国から来ました。トップはスペインで総トン数の54%を占めています。次いでイタリアが41%、ギリシャが1%と続きます。そのうち、2014/15年度の日本市場のシェアはEU加盟国では、スペインは2008/9年度の40%から14%UPの54%に広げ、それとは対照的にイタリアは52%から11%ダウンの41%と狭まりました。輸入国の残りの4%はEU以外の諸国で、特にトルコは3%減少しましたが、そのうちの3%を占めます。図表1は過去7年間の作物のカテゴリ別輸入内訳です。バージンとエクストラバージンオリーブオイルは全輸入の71%でオリーブオイルが25%、オリーブポーモースが5%を占めました。

2008/09年度から2014/15年度の輸入量は、33,307トンから61,877トンに、全体的に87%上昇しました。2010/11の減少を除いて、成長は一定となっています。

表1:原産国別輸入状況

国	2008/09		2009/10		2010/11		2011/12		2012/2013		2013/2014		2014/2015	
	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%	t	%
スペイン	13,291	40	17,328	41	14,873	40	19,502	43	23,526	44	26,455	47	33,584	54
イタリア	17,196	52	21,897	51	19,788	53	23,267	51	25,959	48	24,691	44	25,066	41
ギリシャ	445	1	492	1	449	1	505	1	599	1	670	1	794	1
フランス	62	0	50	0	53	0	57	0	51	0	66	0	45	0
ポルトガル	30	0	30	0	42	0	0	0	26	0	27	0	128	0
イギリス	7	0	18	0	7	0	12	0	11	0	8	0	12	0
ドイツ	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
オランダ	0	0	0	0	8	0	32	0	4	0	2	0	6	0
チェコ	4	0	9	0	14	0	32	0	103	0	79	0	83	0
アルゼンチン	48	0	102	0	87	0	111	0	105	0	103	0	8	0
チリ	4	0	13	0	28	0	61	0	180	0	71	0	104	0
オーストラリア	28	0	33	0	33	0	63	0	63	0	60	0	75	0
アメリカ	10	0	31	0	15	0	29	0	31	0	32	0	50	0
イスラエル	50	0	10	0	45	0	20	0	35	0	34	0	9	0
トルコ	2041	6	2,506	5	2,049	5	1,841	4	3,219	6	3,893	7	1,884	3
その他	89	0	115	0	32	0	38	0	38	0	27	0	30	0
合計	33,305	99	42,634	98	37,524	99	45,570	99	53,951	99	56,219	99	61,878	99

図表1: カテゴリ別輸入内訳

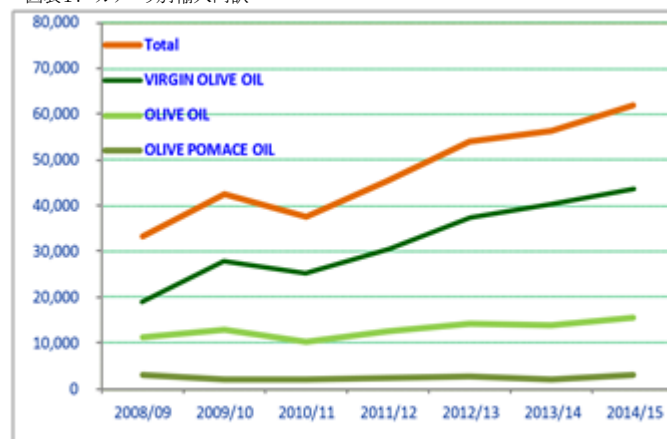


Chart 1 - Japan: imports by category



グルメラバース スタッフ



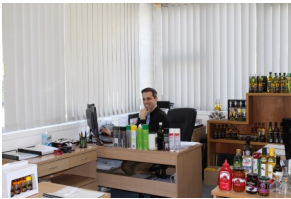
製品工場スタッフ



グルメラバース製品工場



出荷準備風景



グルメラバース代表取締役
テオ・アラボグル



オフィス スタッフ



オフィス風景

EVOO X'mas クッキング



簡単！クリスマス ローストポーク

<材料>

豚ロース肉ブロック(バラ、肩でもOK)
800g

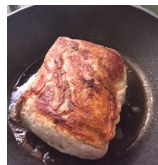
ガーリックパウダー(すりおろしにんにくでもOK) 10g

塩 適量

ブラックペッパー 適量

EVOO 適量

ハーブ(ローズマリー、タイム、オレガノなどお好みで)



1. 豚肉にフォークで穴を開け塩、黒胡椒、ガーリックパウダー(すりおろしにんにく)をすりこみお好みのハーブと一緒にラップで巻き冷蔵庫で一晩寝かせる。(時間が無い場合は、1~2時間室温においておく)

2. 冷蔵庫で寝かせた場合は焼く前に室温で1時間置く。

3. フライパンにオリーブオイルをひき、1面各5分ずつ全面すべてを中火で焼く。焼きながら、別のコンロで肉が収まる大きさのなべにお湯を沸騰させる。

4. ジップロック袋に焼いた肉を入れしっかり密閉し、沸騰したお湯のはいったなべに入れ火を止め、ふたをして蒸らす。お湯が冷めるまでそのままおいておく。

5. 冷めたら出来上がり！お好みの厚さに切って召し上がれ。お好みで粒マスタードをつけて食べても美味しいです。



ご挨拶

早いもので、年末のご挨拶をさせて頂く時期となりました。本年は格別のご愛顧を賜り、厚くお礼申し上げます。

今年のオリーブオイルは全体的に前年に比べて価格が上昇してなかなか扱いにくい傾向にあったかと思えます。しかし、各国から日本への輸出量は伸びており、今後も益々エクストラバージンオリーブオイルのニーズが高まればと期待しております。オーストラリアのエクストラバージンオリーブオイルは高品質はもとより価格もさほど変動なく、大変お取り扱いやすくなっております。来年もグルメラバースは、サービスの向上を図り、どなたにも喜んでいただける素晴らしい製品をお届けできるよう、誠心誠意努力する所存ですので、より一層のご支援を賜りますよう、従業員一同心よりお願い申し上げます。

グルメラバース社員一同