



オリーブ・ラバーズ便り

皆様、新年はどの様にお過ごしになりましたか？ オーストラリアのお正月はカウントダウンの花火が派手に上がるくらいであとは静かです。夏シーズンのこちらでは、長めの休暇をとってゆっくり過ごす人も多いです。さて、今年のグルメラバーズも、益々活気にあふれ、素晴らしい製品をご提供していきたいと思っております。どうぞよろしくお願いたします。今年第一弾目のニュースレターは、弊社製品のエクストラバージンオリーブオイルスプレー缶についての特集です。

グルメラバーズ【EVOO】エクストラバージンオリーブオイルクッキングスプレー400g

オーストラリアでは定番になっている、オリーブオイルスプレー缶ですが、日本ではまだ馴染みが少ないかと思えます。エクストラバージンオリーブオイルの効能はすでに皆様もご存知のとおり、コレステロールゼロ、豊富なオレイン酸で、美容や健康にも良いとされています。そして、このスプレー缶の良いところは、スプレー式ということで、オイルを振り過ぎないためカロリーカットに、使うたびに新鮮なオイルでよりヘルシーに使えます。

グルメラバーズエクストラバージンオリーブオイルクッキングスプレーは、オーストラリア産の上質なオリーブオイルで、2014オリーブジャパン国際オリーブオイルコンテストで金賞を受賞しました。マイルドで癖がありませんので、どんな料理にも合い、どなた様にも馴染んでいただけます。



ノズルの下についている赤いマークは？

この赤いマークに噴射口を合わせることで、なかのノズルがよりオイルに届きやすい位置になり、最後まで無駄なく使えます。

スプレー式だと使う分だけスプレーできるから、最小限のオイルで料理が出来ます。よってカロリーもグッと抑えられます。また、オイルの節約にもなりお財布にもヘルシーですね！

他の油との比較をしてみました

EVOOクッキングスプレー

1秒スプレー (2g) あたり	
熱量	12.7kcal
たんぱく質	0g
脂質	1.4g
炭水化物	0g
ナトリウム	0g
糖質	0g
コレステロール	0g

サラダ油

2gあたり	
熱量	18.42kcal
たんぱく質	0g
脂質	2g
炭水化物	0g
ナトリウム	0g
糖質	0g
コレステロール	0.04mg



スプレー缶に使われているブタンガスについて

スプレー缶に使われるブタンガスは、望ましくない臭気を除去するために自然のブタンガスを受け入れた時点で2回濾過します。濾過されたブタンガスはその後、ガスが正しい臭いと仕様であると、パネリストにより評価され承認されます。そして最終的にスプレー缶に使用されます。また、ブタンガスを濾過するプロセスは完全にブタンの自然の特性を取り除けない可能性があり、したがって数秒間スプレーした後の、初めにわずかにガスの臭いが認められたことも説明されています。ブタンが蒸発した後は、エクストラバージンオリーブオイルの匂いだけが残っています。しかし、前述のようにガスが蒸発しながらの数秒間は匂いが発生します。我々が使用するブタン噴射剤に関しては、エクストラバージンオリーブオイルを外へ分配するのを助けるために必要であり、スプレーとして使用することが出来ます。また、それが100%食物に安全であり、オリーブオイルとは別に保持されるようになっています。また、ブタンガスとオリーブオイルはその構造上、一緒に結合することができないことが知られております。



グルメラバース【EVOO】エクストラバージンオリーブオイルクッキングスプレーがマガジンに掲載されました!



コストコのベストアイテム 2015



Mart 11月号 2015



CHANTO 1月号 2016



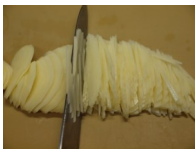
EVOO WORLD COOKING



～じゃがいものガレット～

【材料】

- じゃがいも 中2個 塩 40g
- ベーコン 4g 米粉 大さじ2杯
- ピザ用チーズ 15g ブラックペッパー 少々
- EVOOクッキングオイル 適量



①じゃが芋は細めのせん切りにする。ベーコンは粗みじん切りにする。



②ボウルに①の材料と、ピザ用チーズ、米粉、塩、水、ブラックペッパーを入れて混ぜ合わせ生地を作る。



③フライパンにEVOOクッキングオイルをスプレーする。



④生地を、薄く広げ弱火で焼く。



⑤途中で裏返し、両面ともこんがり焼いて出来上がり!