

MARCHESI DE'
FRESCOBALDI

Altri 700 anni di storia del vino

Via S.Spirito 11 - 50125 Firenze - Italia
Tel. 055 27141 - Fax 055 280205 / 055 211527



イタリア・フレスコバルディ侯爵家が育んだ
伝統の味と香り

エキストラヴァージン・オリーブオイル

フレスコバルディ・ラウデミオ



素材の味を豊かに引き出すこだわりのオリーブオイル

輸入販売元

株式会社 **チェリーテラス**

[オフィス&ショールーム]

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9 ヒルサイドテラスD棟1&2F

Tel:03-3780-6808 Fax:03-3770-5268 e-mail:info@cherryterrace.co.jp

www.cherryterrace.co.jp www.e-gohan.com

 **CHERRY
TERRACE**

910285017 200711

伝統的製法でじっくり丁寧に作られたオイル

おいしさと品質は改良と工夫の結果
長い歴史が育みました

イタリアだけでも400種弱というオリーブの種類をどういふ割合で混植するか、いつ収穫するか、どんなタイミングと方法で採油するか、などで味と酸度が変わります。フレスコバルディ・ラウデミオを双方に満足いただける理由をご紹介します。

伝統と細心の技術

栽培の好条件が揃った農園
海拔200~500mの傾斜地、夏は強い日差しのもと冷涼な東北風が吹き、昼夜や季節による温度差が大きい、水はけのよい乾燥地。トスカーナの広い農園のなかでも最も適した土地でオリーブオイルを栽培しています。



3種の木を混植

農園には、フラントイオ、モロイオロ、レッチイノの3種のオリーブの木を混植。味、香りの異なる木を独自の割合で構成することで、ラウデミオ独特の風味が生まれます。



手摘みで収穫

収穫時期は11月初旬から中旬。フラントイオが熟しはじめる寸前に、実のなる枝先はすべて手で摘み取られます。酸化・発酵を防ぐため、通気性のよい木製トレイに10cm以上重ねないように入れられ、丁寧に採油工場へ運ばれます。



収穫後48時間以内に採油

低温環境下で機械的に砕かれたオリーブから、圧縮なく自然に流出する果汁だけを約2ヵ月貯蔵。分離した透明なオイルのみが出荷されます。



フレスコバルディ侯爵家のオイル

フレスコバルディ家とは



11世紀末のイタリア名門貴族。政治家、詩人、音楽家など著名な人物も多く排出、英国王室とは長い親交の歴史を保ちます。現在は、世界の民間外交に貢献するほか、代々のワインとオリーブオイルの農園を経営。ヨーロッパ最大級と言われるワイン生産量に比べ、オリーブオイルはごくわずかですが、「ワインは私達のビジネス、オリーブオイルは私達の文化」と、愛情と誇りを注ぎつつ大切に作り続けています。

最高級を目指して作られました

エキストラヴァージン・オリーブオイルとは、熟したオリーブの実を、機械的あるいは物理的な方法だけで採油した自然のままの油。中でも、イタリア・トスカーナ生まれのフレスコバルディ・ラウデミオは、爽やかで初々しい味と香りを持ち、品質ともに満足していただける逸品です。

特長1●酸度の低いオリーブオイル

フレスコバルディ・ラウデミオは、酸度が0.2%。つまり、オリーブオイルの脂肪酸が遊離している度合い(酸化の度合い)が低いオリーブオイルです。

※オリーブオイルの最高級レベル、エキストラヴァージン・オイルの酸度の基準は1%。フレスコバルディ・ラウデミオはそれをさらに超えています。

特長2●「ラウデミオ」の呼称は品質の証し

トスカーナ州中央で産出されるオリーブオイルの品質を守るために、農園の組合が組織されました。ここが毎年課す厳しい審査をクリアしたオイルだけに、「ラウデミオ」の呼称が冠されます。

特長3●すっきりとクセのないおいしさ

フレスコバルディ・ラウデミオは、まるで絞らたての果汁のような初々しいオイル。さわやかな香り、油を感じさせないさらっとした味、ピリッとしたわずかな辛味のおいしさをぜひ味わってみてください。お勧めしたい使い方は、調味料として活用すること。できあがった料理に適宜ふりかけていただくと、食材のおいしさを引き出す上、コクや旨味をプラスします。

イタリアンなど洋食はもちろん、和食にもよく合い、ラウデミオを使うと、和食とワインの相性がよくなります。

フレスコバルディ・ラウデミオは、料理にコクや風味を加えるほか、食材の持ち味も引き出す2重効果があります。ここでは、料理研究家の方々やご愛用者の皆さんに、ラウデミオのおいしい活用をうかがってみました。調味料として、また調理用オイルとして、ぜひ毎日の食卓に新しいおいしさを発見してください！



◆下味、隠し味をつける

手ごろな牛肉をおいしく食べるコツ

赤身の牛肉にオリーブオイルを塗り、にんにくのみじん切りをふりかけて、層に重ねて30分置いてから調理します。驚くほどおいしくなりますよ。

マリネの調味法

魚介、たまねぎなど、マリネを作るときは必ずオリーブオイルを使っています。数日たっても普通の油に比べて味が変わらないようですね。

辰巳芳子先生(料理研究家)



◆穀物や野菜を調味する

玄米とマメ。素朴でおいしい料理

最近のお気に入りには玄米とマメの組み合わせ。これにはフレスコバルディ・ラウデミオが必須です。ふっくらと炊いた玄米プラス豆。豆は大豆、あずき、ひよこ豆、いんげん豆、レンズ豆、おいしい豆なら何でも結構。熱々の玄米と温かいゆで豆をあわせ、ラウデミオをかけて良い塩をばらりとふるだけです。あとちょっと青い野菜や小魚でもあれば完璧で贅沢な粗食のできあがりです。

有元葉子さん(料理研究家)



サラダドレッシングに



サラダに最適で、塩・胡椒・ピネガーとオイルだけでもとても美味しい。加熱せず、ドレッシング感覚で使ったほうが、このオイルの特性が生かされると思います。

Sさん(34歳)

◆和食を調味する

和食に気軽に使うコツ

私は、ごま油を使う和風の炒め物にも、オリーブオイルを使っています。焼き魚にふりかけてもおいしいし、お醤油ともよく合いますね。

辰巳芳子先生(料理研究家)

ざる豆腐の食べ方

ざる豆腐には、ラウデミオと塩、これだけをかけていただいています。

山本益博さん(料理評論家)



豆腐ステーキや根菜料理に

何にでもラウデミオを使っていますが、最近気に入っているのはラウデミオでかりっと焼いた豆腐ステーキです。れんこん、にんじん、ごぼうなど根菜をたっぷりのラウデミオで炒め、そのままふたをして蒸し煮にして、バルサミコとしょうゆと塩を適宜加えるのもおすすめです。お餅をラウデミオで揚げると、油くさくなくて香ばしいのも新しい発見でした。大根おろしを入れたお雑煮にしたり、かぶら汁にいただいています。

Yさん(30代)

讃岐うどんの調味法

冷水でよく洗った讃岐うどんには、生醤油とラウデミオ、すだちをちよっとかけていただきます。

山本益博さん(料理評論家)

●山本益博さんからのアドバイス●

ラウデミオは高級なオリーブオイルだから、熱を加えたりしないで、料理の最後にかけて味と香りを楽しんでほしい。おいしい野菜にそのままかけ、皿に残ったらパンにつけて。パスタ料理は、最後に少しかけると、味の厚みがまったく変わってきますよ。



～three olives～

2005年、フレスコバルディ・ラウデミオは、イタリア・スローフード協会から「three olives(3つのオリーブ)」に選ばれました。これはミシュランのレストラン評価のようなもので、一番おいしいとされたものが「3つのオリーブ」となります。

◆パンにつける

バター代わりにトーストにつける

胚芽パンや胡麻パン、くるみパンなどをトーストしたものにラウデミオがととてもよく合い、朝食はそれに決めています。バターを使わなくなった代わりに、ラウデミオの使用量が増え、現在は月1本くらい使ってしまうます。また、すりおろしたパルメザンチーズをラウデミオに混ぜてパンにつけると、ワインにぴったりで驚きました。

Dさん(40代)



●ラウデミオは調理にも重宝します●

オリーブオイルは熱によって酸化しにくい性質を持ち、調理でもおいしさを発揮します。

- ◆炒める 野菜炒めなどに。
- ◆焼く 魚や肉を焼くときに、ラウデミオを塗ったり、ふりかけて。オープン料理にも活躍します。
- ◆揚げる イタリアでポピュラーなフリット(野菜や魚介類をカリッと揚げて)、フライドポテトなどに。

食とレシピのサイト www.e-gohan.com

ラウデミオを使いこなしたレシピも多数掲載しています。ぜひご利用ください。

〈保管方法〉

冷暗所で、外箱に入れたまま保管してください。未開栓なら約1年半は風味を保ったまま保存できます。開栓後は、なるべく早く使い切ってください。また、冷蔵庫での保管は、油の凝固や白濁の原因になります。

〈ご注意〉

ビンの口に付いている透明の栓は絶対にいじらないでください。オイルが出にくいときは、キャップをしたまま上下に軽く振ってください。

【横山先生のご愛用方法】

東京慈恵医科大学内科学助教授の横山淳一先生は健康維持の大切さももちろん、イタリア料理や地中海型食生活のよさについても、深い造詣をお持ちの方。ラウデミオをどのようにご愛用くださっているのかがうかがってみました。



フレスコバルディ・ラウデミオは、そのまま口に含んでもおいしいので、加熱せずに料理にかけて使っています。たとえば、朝食だけでも欠かせない料理が2品あるんです。

フレッシュミックス

朝はフレッシュミックスではじまります。緑黄色野菜にバナナ、りんご、レモン汁などを加えてつぶした食べる青汁で、これには必ずフレスコバルディ・ラウデミオを加えます。緑黄色野菜に多く含まれるベータカロチンは油に溶けるビタミンなので、おいしさも増して吸収率もアップするのはうれしいですね。

目玉焼き

フレスコバルディ・ラウデミオを比較的たっぷりフライパンに入れて、卵を泳がせる感じで焦がさないように焼くんです。パンに乗せると、オリーブオイルがパンにしみて、おいしくいただけます。またもう一つおすすめのお食べ方があります。目玉焼きができる直前に卵の上に生ハムを乗せ、ふたをして30秒ほど蒸らすと究極のハムエッグになりますよ。

