

2014年4月10日

株式会社ディーエイチシー

～ぜいたくな“食べる調味料”～

「DHC具だくさんの食べるオリーブオイル～ヌニェス・デ・プラド～」 新発売のお知らせ

2014年4月10日(木)より発売開始

株式会社ディーエイチシー(本社:東京都港区、代表取締役会長 兼CEO:吉田 嘉明、以下:DHC)は、2014年4月10日(木)より、最高級のエクストラバージンオリーブオイルを使用した食べる調味料「DHC具だくさんの食べるオリーブオイル～ヌニェス・デ・プラド～」を発売致します。

最高級の「ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル」は、日本より年間約500時間も日照時間の多いスペイン・アンダルシア地方で有機栽培されたオリーブを使用しています。収穫後2時間以内に果実を砕き、自然にしたたり落ちる、一番最初に採れる希少なオイル「フロール・デ・アセイテ(オイルの精華)」のみで作られるのが特長です。数々の国際コンクールで最高賞の栄誉に輝き、日本ではDHCだけに販売が認められています。

その『ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル』の豊かな味わいと芳醇な香りに、チーズやアンチョビ、ブラックオリーブなどの厳選した具材を加えた「DHC具だくさんの食べるオリーブオイル～ヌニェス・デ・プラド～」。パンやパスタ、野菜や肉・魚のソテーをはじめ、豆腐や焼き魚などの和食にもよく合います。オリーブオイルとそれぞれの具材のもつ、うまみやコクをご堪能下さい。



【商品概要】

商品名	DHC具だくさんの食べるオリーブオイル～ヌニェス・デ・プラド～
価格	¥920 (税込価格¥993)
内容量	120g
発売日	2014年4月10日(木)
販路	通販、DHC直営店


■リリースに関するお問い合わせ先■

株式会社ディーエイチシー 〒106-8571 東京都港区南麻布 2-7-1

☎ 0120-333-906 24時間受付 年中無休(年末年始をのぞく)

■参考商品:「ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル」について

【商品概要】

商 品 名	ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル	
価 格	¥2,400 (税込価格¥2,592) / ¥1,500 (税込価格¥1,620) [ハーフボトル]	
内 容 量	455g(500ml) / 229g(250ml) [ハーフボトル]	
販 路	通販、DHC直営店など	

【産地特長】

「ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル」の産地は、オリーブオイル生産量・世界第1位のスペイン南部のアンダルシア州の中で、オリーブの名産地として知られるバエナ地区。200年にわたってオリーブを栽培している生産農園である名家、ヌニェス・デ・プラド家で生産されています。現在は約700ヘクタールの広大なオリーブ畑で、およそ16万本のオリーブの木を栽培しています。



【製法特長】

収穫・粉碎・採油・瓶詰め全ての工程にこだわった伝統製法が特長です。よく熟した果実だけを見極め、ひとつひとつ丁寧に手摘みした果実を、収穫後2時間以内に粉碎します。その後、無理な圧力をかけずに自然にしたたり落ちる色の濃い液体『フロール・デ・アセイテ(オイルの精華)』のみが「ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル」となります。通常のオリーブオイルの2倍以上の果実が使われます。そして風味と香りを最大限に生かすために、オイルは未ろ過のまま瓶詰め。瓶1本1本に製造番号を記したラベルを手作業でとりつけます。品質と鮮度を図るうえで重要な酸度も、EUのエクストラバージンオリーブオイルの基準0.8%以下をはるかに凌ぐ、0.2%以下の希少なオイルです。



【受賞経歴】

「ザ・グレート・テイスト・アワード」EVオリーブオイル部門金賞(2007年・2009年)など、国際的な品評会や鑑定会で金賞や最優秀賞を受賞しています。世界中の一流シェフや美食家からオリーブのフレッシュジュースと絶賛されています。

【品質基準】

「ヌニェス・デ・プラド エクストラバージンオリーブオイル」は農薬や化学肥料を使用していない、有機栽培のオリーブ果実でつくった有機オリーブオイルです。EU有機認証団体・CAAEによって、有機栽培の農産物およびその加工食品に与えられる『CAAE保証』、使用品種・生産地域・製造場所などの明確性や、酸度・収穫・製造や貯蔵方法などの信頼性を高めるために導入されたスペインの原産地呼称制度『DO認証』、日本の農林水産省によって定められる『有機JAS認定』などに認められ、法律の品質管理基準を高いレベルで満たしています。

