



パンや料理の味を引き立てる ギリシャ産 エキストラバージン オリーブオイル

生産者からのメッセージ

オリーブオイルは植物油の中でも珍しく、果肉から絞った油です。熱処理や化学的処理をしないフレッシュジュースだからこそ、旨味や香りをダイレクトに楽しめます。

生活クラブのギリシャ産エキストラバージンオリーブオイルは、IOC* の定める国際規格をクリアしたもの。ギリシャの固有品種で酸化しにくいコロネイキ種だけを使い、定期的に残留農薬の検査を行っています。約 1,000 軒の提携農家のオリーブを原料とし、どこの農家の実をいつ絞ったのかも確認できます。定温輸送により赤道直下を通る際も温度変化を抑え、びんから缶への包材変更で遮光性も高めたことで、さらに品質を保持しやすくなりました。

マイルドでフルーティーな味わいは、和食にも洋食にもよく合います。私はシンプルに、塩とオリーブオイルをバゲットにかけるのがお気に入りです。

*IOC：インターナショナル・オリーブ・カウンシル（International Olive Council/IOC）は、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定を管理している政府間機構



株式会社ヴィボン
宇梶 彰子さん

食パンと一緒に！

おすすめレシピ①

▼サンドイッチに上からかけて

レタスやトマト、お肉のサンドイッチに上からオリーブオイルをかけて。最近ではオリーブオイルの小袋をつけているサンドイッチ屋さんも！

おすすめレシピ②

▼お手軽ガーリックトースト

トーストした食パンにスパイス&ガーリックソルトとオリーブオイルをかけると、簡単！ガーリックトースト♪

次回取組み予定

ギリシャ産エキストラバージンオリーブオイル

3月2回（10週）企画

注文番号：611

450g

(株)ヴィボン

2,104円（税込）

4月1回（13週）企画

225g

(株)ヴィボン

1,255円（税込）

注文番号はカタログ、
eくらぶ等でご確認ください



ちょっと珍しい？開封方法のコツ



①キャップの矢印先端部分のつまみを起こし、人差し指をつまみのリングに通します

②キャップの矢印先端部分のつまみを左右にねじらず垂直にキャップを引き上げ、注ぎ口を立ち上げます



③キャップを反時計回りに回して外し、使用します

申込みは注文書または eくらぶから！

生活クラブのインターネット注文

