

フレッシュさが楽しめる  
ギリシャ産エキストラ  
バージンオリーブオイル

まんが・おぐらみどり

③  
ギリシャ固有品種の  
コロネイキ種の  
完熟した実を100%  
使用しています

熱処理や  
化学的処理を  
していないので、  
旨い香りを  
ダイレクトに  
楽しめます

**ギリシャ産  
エキストラバージン  
オリーブオイル**

びん入りの方が  
高級なイメージ  
だったけど  
缶の方が遮光性が  
高く品質を保ちや  
すいんだって

製造方法も  
分かって  
安心だね

約1000軒の指定地域の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

(株)ヴィボン  
うかじ あきこ  
宇梶 彰子さん

シンプルが一番おいしい。

使つて

テ一ブルに  
常備しても  
いいね

サイズが  
2種類あるから  
生活スタイルに  
合わせて選べるよ

## 簡単ドレッシング

## 定森さんの おすすめの食べ方

## ガーリックオイル

オリーブオイル、  
刻んだニンニク、  
塩を混ぜるだけ



加熱しないで  
パンにつけるのが  
ポイント!

直接  
サラダに  
かけるだけ♪

香りが良くて、  
苦味も強すぎない  
から生で使うのが  
おすすめなんだ

辛みが少なく  
食べやすいね

はてなの解説

(株)ヴィボンにより厳選されたオリーブオイル

エキストラバージンオリーブオイルは、国際オリーブ協会(IOC)によって、厳しい品質基準が設けられています。しかしIOCに加盟していない日本では、「日本農林規格(JAS)」によって管理されており、IOCの基準に満たないオイルも「エキストラバージンオリーブオイル」と呼ばれているのが現状です。ヴィンボでは、より安心して口に

できる品質をもとめ、IOCよりもさらに厳しい自主基準を設けています。消費材のオリーブオイルは、産地で製品化前と製品化後に酸度などの検査が行われ、日本に到着した段階の検査でもヴィボンの基準をクリアしたものです。さらに容器に缶を採用しており完全に遮光できるため、保管時に酸化が進みにくくなっています。

ちょっと珍しいけど簡単！缶の開封方法 ▲

