



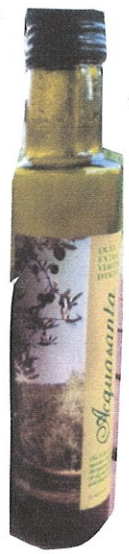
自然栽培EVO 3 アイテムの味くらべフェア

オリーブオイルワールドにようこそ！ 1996年イタリア3年間の料理修業を経て私は、今日までオリーブと共に生きてきた。イタリアの大地と太陽自然の中でたくましく生きるオリーブからエキス。食物繊維豊富なオリーブは、健康にいい。また、オリーブの葉には、天然の殺菌作用があり、オリーブの葉を乾燥させて抽出したオリーブ葉エキスをオリーブオイルに添加することで、オリーブオイルの酸化を防ぎ、オリーブオイルの寿命を延ばすことができる。オリーブオイルは、オリーブの葉とオリーブの果実から抽出される。オリーブの葉は、オリーブの木に生息する菌を殺菌作用があり、オリーブの葉を乾燥させて抽出したオリーブ葉エキスをオリーブオイルに添加することで、オリーブオイルの酸化を防ぎ、オリーブオイルの寿命を延ばすことができる。オリーブオイルは、オリーブの葉とオリーブの果実から抽出される。オリーブの葉は、オリーブの木に生息する菌を殺菌作用があり、オリーブの葉を乾燥させて抽出したオリーブ葉エキスをオリーブオイルに添加することで、オリーブオイルの酸化を防ぎ、オリーブオイルの寿命を延ばすことができる。

EVO アックアサンタ(生産地:ウンブリア州)

ウンブリアは良品なオリーブ。エキストラバージンが生産される地で有名です。オリーブの品種も重要ですが、搾油所のレベルがとても高く、アックアサンタの搾油所はイタリアでもトップレベルです。それに、品質の良い果実を生産するため、同じく高品質のオイルに仕上がります。アックアサンタはアサクラが指導し2016年は5回目の日本入荷です。5回(年)食べ続けていく方は、年々アックアサンタのレベルアップしていくのにお気づきでしょうか！

アックアサンタはウンブリアの森の中に、あるオリーブ畑です。木々の間に、さまざまな種類の木々が、生物多様性を保つために、豊かな大地と自然環境に恵まれています。そのような中で育ったオリーブの果実からできるアックアサンタ。ひと味違います！



★アックアサンタ 250ml ¥2880



★生産者 アンネッタ
シラクから20年育ったオリーブ。多岐にわたる料理を、彼女の手料理は最高においしい！ 夏はあまら蜜を添えて、アサクラの搾油機で搾ります。

2015年産お味おセット
ご用意しました。ギフトにも最適です！
◎わら一本 2本セット ¥5078
◎ウンブリア極上オリーブ3セット ¥7958
詳しくはHPに注文ページをご覧ください。

EVO 極上のオリーブオイル
自然栽培3アイテム
Presents by Asakura
無農薬・無肥料



EVO イル・フィロディパルリア
わら一本 (2種)
(生産地:ウンブリア州)



★生産者代表 マイケル

慣行農法のセル
トップ農家に生まれ
自然農のバリエーション

福岡正信著の「わら一本の革命」を言ひ、自然農の本質を知り、生き方を変えろ。農家民宿付きの広大な農地を借り、オリーブ、雑穀、小麦を栽培、生産中。自然農の様々な実践中のマイケル。たぶら出社する生産品を受け取り、食べ人がいい状況。アサクラではオイルのクオリティを上げ、日本アサクラレベルに。日本販売を今年から開始しました。収穫後1時間以内に搾油機に入れられ、その後、これ以上の条件に、

わら一本の革命を言ひ、自然農の本質を知り、生き方を変えろ。農家民宿付きの広大な農地を借り、オリーブ、雑穀、小麦を栽培、生産中。自然農の様々な実践中のマイケル。たぶら出社する生産品を受け取り、食べ人がいい状況。アサクラではオイルのクオリティを上げ、日本アサクラレベルに。日本販売を今年から開始しました。収穫後1時間以内に搾油機に入れられ、その後、これ以上の条件に、

新しいアイテムの販売にさせて、朝倉玲子
オリーブオイルの持続可能な生産者の想いと理想は、何よりも大事。オリーブの歴史を見、その変化にも耐え、生き残る。オリーブの歴史を見、その変化にも耐え、生き残る。オリーブの歴史を見、その変化にも耐え、生き残る。オリーブの歴史を見、その変化にも耐え、生き残る。



★イル・フィロディパルリア
わら一本
スタンダード
250ml
¥2539
辛辣と甘いパルリア
が素晴らしい。どんな
食材にも合う。新鮮な
オリーブオイル。

★イル・フィロディパルリア
わら一本
ヴェルディ
250ml
¥2539
スパイス
香草エッセンス
が素晴らしい。どんな
食材にも合う。新鮮な
オリーブオイル。