

## オルチョサンニータ



温野菜のサラダ

1%の塩分濃度のお湯で野菜を茹で  
生野菜とともにオルチョをからめる



産地/イタリア・カンパーニャ州 ベネヴェント

生産者/ジョバンナ・マツァ

製造年月日/毎年秋収穫後3か月の自然分離後瓶詰め

価格/500ml レギュラーサイズ ¥2,910 (税込)

750ml 大ビンお徳用サイズ ¥3,852 (税込)

オリーブの品種/ベネヴェント在来種 オルティチェを中心に他2種の  
オリーブ果実をミックスしている

特徴/

【生産者】 ジョバンナ家一軒の果実のみを使用したシングルエステート  
他農家の果実はもちろん他、一切混ぜ物なしのエキストラバージン

【栽培】 イタリアオーガニック Bioagricert 認定製品

【製造】 コールドスプレミトゥーラ法による熱をかけない物理的抽出法  
フィルターにかけない自然分離法を採用、おいしさ・有効成分が  
そのまま

【酸化度】 <http://www.orcio.jp/olio.htm> 参照

きわめて低い酸化度

【味と風味】 南イタリアの典型的味と風味を持つ、カロチンをたっぷり含ん  
で黄金色のオイルは青草を刈り取った時のような香り、味はまろやか、  
マイルド。甘いタイプのオイル。どの食材にでも合わせやすい

## 野生のオレガノ



Bruschetta con Pomodoro

とまとのブルスケッタ

刻んだミニトマトにたっぷりのオルチョ、

野生のオレガノを入れ塩で調味。

冷蔵庫で冷やしてからトーストしたパン

にニンニクをこすりトマトを上のにせる



産地/イタリア・カンパーニャ州・ベネヴェント

生産者/アントニオ・ルッソリッロ

製造年月日/毎年9月

価格/5g ¥540 (税込) 10g ¥833 (税込)

写真は5gのもの

特徴/

【栽培】 野生のオレガノの花の部分のみを使用

通常販売されている物は葉の部分とミックスした物がほとんど。

葉は枯れると(ドライになると)オレガノが香りがとんでしまう、反面、  
花の部分はドライになると香りが引き立つ

【製造】 自然乾燥

【使用法】 南イタリアはコショウを余り使わない代わりオレガノを使う

特にトマトとの相性は抜群、生・加熱の両方に用いる

オレガノを入れることによりイタリア料理らしきが増す

新じゃがとグリーンピース オルチョたっぷり 最後にオレガノで風味付け



新じゃが2個玉ねぎ1個、豚のバラ

150gは食べやすい大きさに切る。豚

に塩少々で下味をつける。鍋にオルチ

ョ、ニンニクをつぶした物入れ肉、ジ

ャガイモ・玉ねぎ、グリーンピース、

カップ1の白ワインと水をひたひた

加えあくを取り野生のオレガノ・塩小

匙1弱を加え蓋をして柔らかく煮る