

オリーブオイルはオリーブ果実100%のオリーブジュース・料理を引き立てる魔法の調味料！

ASAKURA Olive Select

オリーブオイルの豆知識



オリーブの1年の流れ (2022年産の例)

5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月
開花 結実		収穫					剪定				



即日~翌日搾油

洗浄

果実の粉碎：粉碎機で種ごとすりつぶす

練りこみ：ペースト状にする

遠心分離：水分(50~60%)、オイル(10~20%)、
その他(果肉繊維質)に分ける

デカンテーション ※アサクラオイルは無し

船便(イタリア→日本)



モクセイ科オリーブ属の常緑樹
日当たりが良い、水はけのよい土地を好む

瓶詰め

日本へ出荷

用語の説明		良いオリーブオイルの選び方
酸度	収穫時の果実の鮮度を示す値 収穫から搾油まで早いほどこの数値が低い	・遮光性の瓶に入っている ・オリーブ果実の生産者が明確である
過酸化価値	オイル自体の酸化の程度を示す値 低いほど劣化していない	・自然栽培・有機栽培をしているもの ・シングルエステート
遠心分離	遠心分離で油分・水分・繊維部分を比重別に分離する タービン内は28度以下に保たれるのが望ましい	・低温搾油(冷抽出法)
搾油率	オリーブの実からオイルが搾油される割合 土壌や気候などにより、10~20%程度 →価格にも影響する	よくある質問
デカンテーション	遠心分離では取り除けない果肉や水分をタンク内に沈殿させ、溜まった澱を取り除くこと	Q：瓶底に溜まっているものは何ですか？ A：オリーブの果肉です。 無濾過のため、デカンテーションで取り除けなかった果肉が含まれている場合があります 茶色い濁った物質ですが問題なく召し上がっていただけます 瓶を振ってから使用すると気になりません
原産国	最終混合地(瓶詰め)を記載 オリーブ果実の生産地や製造地でない可能性も大	Q：開栓後、どの位で使い切れればよいか？ A：2~3か月位を目途に使うのがベスト 香りを嗅いで、自分の物差しで判断しましょう 使用頻度に合わせたサイズ選びもポイントです
賞味期限	瓶詰めした日から12~18か月以内を記載 (EU規定)	Q：夏場は冷蔵庫に保存した方がよいのか？ A：冷暗所にて、常温保存で大丈夫です。 冷蔵庫に入れると、白濁する可能性があります
リーファー コンテナ	船積みするコンテナ内を一定温度(オリーブオイルの場合は14°C)を保ち、船輸送すること	
シングル エステート	単一生産者・圃場で生産されたもの	
オリーブオイルの 規格	化学検査、官能評価によって行う 官能評価では人の鼻・舌・喉の感覚によって評価する	

分類	名称	酸度	過酸化価値	説明
バージンオリーブオイル 果実をそのまま絞ったもの	エキストラバージン・オリーブオイル	0.8%以下	20以下	数値分析と官能検査により、完全な食味をもっているとされたもの
	バージン・オリーブオイル	2.0%以下	20以下	数値分析と官能検査により、若干の風味が損なわれているとされたもの
オリーブオイル (ピュアオリーブオイル)	オリーブオイル	1.0%未満	15以下	精製オリーブオイルとバージンオイルのブレンド