

今月のクローズアップ 2025.4

# オリーブオイル「日本」と「産地イタリア」の “真逆の世界”がきっかけ ～弊社代表・朝倉玲子 オルテヨサンニータと共に25年～



リグリア州

1947  
カンパニヤ州  
ベネヴェント

いつもご愛用いただきまして本当にありがとうございます。スタッフの星陽子です。

今年、弊社取り扱いのオリーブオイル「オルテヨサンニータ」を輸入して25年になります。

私はアサクラで勤務始めて6年、オルテヨ愛用歴は11年です。

私が目から見た「朝倉のこれまで」と今月はお届けします。

一人の日本人女性が「ほんもののオリーブオイルを日本の人々に届けたい！」 生産者:ジョバンディさん  
という想いの25年です、販売までのストーリーをお楽しみください。

## 朝倉とオリーブオイル・オルテヨ販売までのストーリー

### 1980年代 ・オリーブオイルは自分には合わない

「イタリア料理店アルバイトで知った“オリーブオイル”的香りと味に違和感  
オイルの味と風味、今までの食用油にない特徴に“自分は無理”と思う

### 1990年代 ・1990年代日本上陸

オリーブオイルが一般に売られ、1990年代料理屋があちこちにできる  
料理屋で食事、また購入して使うが「やっこオリーブオイルには  
私には合わない」と結論付け

### 1996年 ・ほんもののオリーブオイルを知る

イタリア料理修業のため、現地へ渡航  
農家民宿で修業開始、レンズ豆、たまねぎ、にんじん、ミニトマトの  
シンプルなスープに感動!!  
「この材料だけでなぜこの味になるのか!?」理解不能???



素材とオリーブオイルと塩だけで調理する世界を知る  
↓  
オイルの「風味」「味」の違和感 “ゼロ”

### 「今までのオリーブオイルとは真逆の世界！」を知る

#### ・オリーブオイルの違和感の謎を知る 朝倉基準の条件

100%純粋なオイルでどうではないものが  
あることを知ると共に、ほんものの  
日本人の舌に合う味と風味  
オリーブオイルしか日本に届いていない!など  
思ふ「自分がやる!」と決意  
・複数人蔵の生産者の  
オイルでないもの

### 1997年 ・日本販売用オイルを探し回る

調合オイルではない單一ものを探し求め  
原料であること  
北のリグリア州から南シチリア島まで  
自分の足で、産地と生産者に会いに  
あちこち探し回る  
条件に合う「オルテヨサンニータ」の輸入を始めた  
あること

### 2000年 ・会津若松にリターンし、輸入販売開始(1000本)

百貨店、有名食材屋を回るが全く相手にされない、「自然食品店さんなら  
わかる!」と答えて軽く譲り受け、ロコモで少しすつたがる

感謝セール!

開始しました

オルテヨ  
500ml



これまで続けてこられたのは  
ご愛用の皆様、販売して  
いただいている販売店様の  
お陰です。

ありがとうございます。  
25周年を記念して  
500mlの感謝セールを  
開催中です。

無くなり次第終了となります。  
どうぞご利用くださいませ。  
定価 4428円(税込)  
6本セット 26,568円

10% OFF 23,912円

1本あたり 3,985円(税込)  
販売期限 2025.12.31

ご注文は  
オンラインショップ  
から



・ストーリーの  
詳細は  
バルセレーナにて  
(イタリア語で「笑い話」)  
お楽しみください

