

# オリーブオイル

オリーブはモクセイ科の植物で、その熟した果実より搾られたオリーブオイルは、とても風味豊かで自然な香りの油です。

オリーブオイルは、圧搾法による果実から搾油された油で、オリーブ特有の濃厚な味わいと香り、色調などを大事にした栄養価の高い油です。

現在、オリーブオイルは世界中の様々な地域で栽培されていますが、特に地中海方面では古来より様々な品種が栽培されており、今もなお世界で重要なオリーブオイルの生産地域として有名です。

その中でも現在当社が取り扱うスペインのオリーブオイルは、品質、量共に第一級の生産国として、また最大の輸出量を誇る国として、世界の100カ国以上に輸出されています。



## 用途

- 医療・美容関係への利用
- 食品関係への利用

## 取り扱い商品

当社ではバージンオリーブ油の中でも特に品質の良い「エクストラバージンオリーブ油」とオリーブ油を精製した「精製オリーブ油」を取り扱っております。

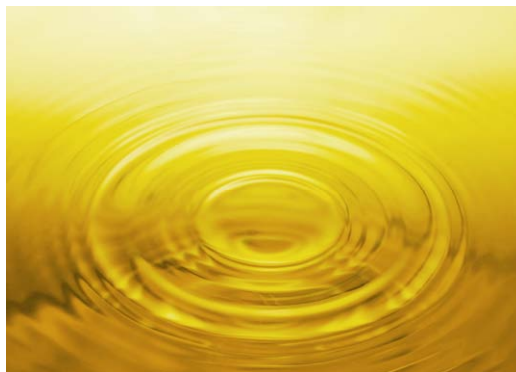
### ●エクストラ・バージン・オリーブオイル

良質なオリーブの実を搾った油です。一般に酸度が低いほどよい油といわれ、エクストラ・バージン・オリーブオイルの酸度は0.8%以下となります。オリーブオイルの特徴としてオレイン酸を豊富に含んでおりますが、その他にビタミンA、E及びスクアレン等も含まれております。

スペインではその香りの良さや濃厚な味からオリーブのジュースとも呼ばれたりしております。

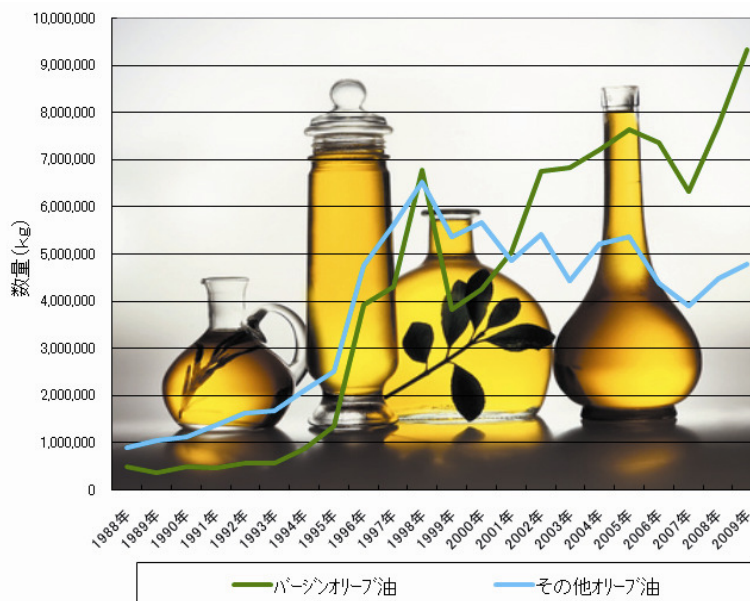
### ●精製オリーブオイル(日本薬局方オリーブ油)

バージン・オリーブオイルに精製処理(脱酸、脱色、脱臭等)を施したものが精製オリーブオイルです。日本薬局方及び外原規での規格に対応した油です。



## オリーブオイルの輸入量の変化

1988年からスペインから日本への輸入量をグラフにしました。ご覧いただくと95年頃よりエキストラバージンオリーブオイルの輸入量は急激に増えております。これは日本でより健康的で美味しい食生活へと関心が高まり、オリーブオイルが身近な食用油として根付いたからと思われる。その後も不作の年など減少した年がありますが、順調に伸びており、これからも健康的なオイルとしてオリーブオイルは色々な産業で広がりを持つと期待されます。



財務省貿易統計より

## 規格

商品名	精製オリーブ油	エキストラバージンオリーブ油
規格	日本薬局方・外原規	-
酸価	1以下	-
酸度	-	0.8以下
重金属	20ppm以下	-
ヒ素	2ppm以下	-
メーカー	Moreno SA	
原産国	スペイン	
品種	Hojiblanca/Picual/Arbequino	
荷姿	200kg/16.5kg	200kg

## 原料メーカー

Moreno SA

## 参考資料

Spain The Home of Olive Oil / ASOLIVA(スペインオリーブオイル輸出協会)

さらに詳しい内容・お問い合わせは下記までご連絡ください。

〒541-0047大阪府大阪市中央区淡路町2丁目4番5号 TEL:06-6202-7867 FAX:06-6202-8419

株式会社 柳沢正巳商店

Copyright (C) 2010 M.YANAGISAWA&CO. All Rights Reserved