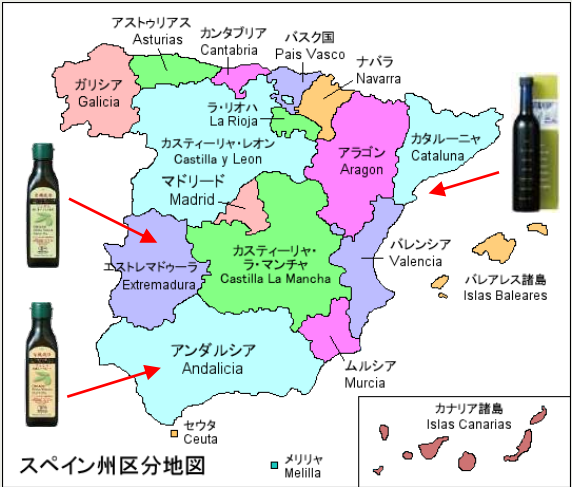


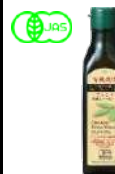
日本の食卓に合う。
毎日の料理に高品質な
オリーブオイルを。



オリーブ栽培のネットワークを活かして

本場スペインに30年前より自社農園を所有。
バルクで輸入したオリーブオイルを自社の研究室で
厳密に検査し、自社の工場で瓶詰めしています。

 生食用？加熱用？ エキストラバージンオリーブオイルは 生食用 ピュアオリーブオイルは 加熱用 として オススメしています。 エキストラバージンオリーブオイルも加熱可能です。	 シングル？ブレンド？ 有機栽培エキストラバージンオリーブオイル シングル は 単一品種 で品種の味をダイレクトに ブレンド は 4つの品種 の芳醇なハーモニーを それぞれの美味しさをお好みでお選びください。	 リッチ？ライト？ ピュアオリーブオイルは 精製したオイルとバージンオイルのブレンド。 リッチとライトは ブレンド比率の違い です。 毎日の料理オイルとしてお好みをお選びください。
---	---	---

有機栽培品 エキストラバージンオリーブオイル										有機JAS認証番号 NB-08120907			
商品名		有機栽培 エキストラバージン オリーブオイル シングル 180g		有機栽培 エキストラバージン オリーブオイル シングル 450g		有機栽培 エキストラバージン オリーブオイル ブレンド 180g		有機栽培 エキストラバージン オリーブオイル ブレンド 450g		有機のオリーブ油 販路限定品			
商品写真													
商品特長		◆スペイン・エクストレマドゥーラ州地域伝統品種【マンサニージャ・カセレーニャ】単一品種。 ◆若々しいグリーンフルティ風味でありながら口の中で甘みが広がり、パンや野菜・果物との相性が抜群。和食にも合うオリーブオイル。				◆スペイン・アンダルシア州産の【ピカール、ピケート、北アラカ、アルベリカ】4品種をベストブレンド。 ◆りんごのようなフルティフレーバーを中心に、甘みや、かすかなフローラルアロマが感じられさらにわずかな辛みと苦みがアクセント。				◆厳選されたスペイン産有機栽培エキストラバージンオリーブオイルのみ使用。フルティなオリジナルブレンド品。			
単品容量／重量		180g		415g		450g		840g		180g		400g	
希望小売価格(税抜)		1,800円		3,600円		1,800円		3,600円		1,300円			
ボール入数／重量		6		2,600g		6		5,150g		6		2,540g	
ケース入数／重量		36		16,350g		18		16,000g		36		15,860g	
サイズ mm (W幅×D奥行×H高さ)		単品		47×47×185		65×65×222		47×47×185		65×65×222		54×54×185	
		ボール		110×157×202		140×210×235		110×157×202		140×210×235		120×180×197	
		ケース		335×335×220		220×450×255		335×335×220		220×450×255		380×380×217	
JANコード		 4 965363 411800		 4 965363 411817		 4 965363 411916		 4 965363 411923		 4 965363 411596			
ケースITFコード		14965363411807		14965363411814		14965363411913		14965363411920		14965363411593			
賞味期限		1年6ヶ月		1年6ヶ月		1年6ヶ月		1年6ヶ月		1年6ヶ月			