



出展者情報

Arkè Olio di Sicilia  
アルケ・オーリオ・ディ・シチリア



オイル 1

製品カテゴリー	エクストラヴァージンオリーブオイル - ノヴェッロ		
商品名	Arkè		
収穫年	2021	生産地	シチリア州
品種	トンダ・イブレア 40%、ノチェッラーラ・デレトナ 30%、ジャツラッファ 30%		
酸度	0.20%	過酸化物価	-
植密度	低密度 (300 本/ha)	ha 当たりの収穫量	50
海拔	600m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	10/15~11/20 にかけて、アロマ成分と抗酸化成分を高めるために、中熟期の段階に達した実を手作業で収穫します。		
粗碎	収穫後 12 時間以内に自社搾油所で粗碎し、低温抽出を行うことで、酸味や過酸化物が非常に少なく、ポリフェノール(抗酸化物質)を多く含んだオイルを得ることができます。		
抽出	当社のエクストラヴァージンオリーブオイルはすべて、連続サイクル低温抽出システム、すなわち「低温抽出」に関する 2009 年省令第 8077 号に準拠した、加工段階で 27℃を超えない抽出プロセスによって得られています。2 段階で行われ、分離段階では水を加えないため、ポリフェノールの損失が少なく、抗酸化物質を豊富に含むエクストラヴァージンオリーブオイルが生まれます。また、新しい破砕機によって、嗅覚特性も大幅に向上させることができました。		
保管と瓶詰	温度管理(18℃)された環境で、ステンレスサイロに保存。窒素充填下で自然なデカンテーション(濾過せず)。		
ボトル容器	ガラスボトル(250ml、500ml、750ml)、缶(2L、3L、5L)	認証	-
受賞歴	『Guida agli Extravergini 2021 SLOW FOOD(グイダ・アツリ・エクストラヴェルジニ・スロー・フード)』グランデ・オーリオ、『第 29 回 L' Orcilo d' Oro 2020(ロルチヨロ・ドーロ)』ミディアムフルーティー部門チエルティフィカート・ディ・クオリタ、『インターナショナル・オリーブ・ジャパン・コンペティション 2018(東京)』銀賞、『第 25 回 L' Orcilo d' Oro 2016(ロルチヨロ・ドーロ)』ライトフルーティー部門グラン・メンツィオーネ、『インターナショナル・オリーブ・ジャパン・コンペティション 2015(東京)』銀賞、『第 24 回 L' Orciolo d' Oro 2015(ロルチヨロ・ドーロ)』ライトフルーティー部門ディステインクション、『インターナショナル・オリーブ・ジャパン・コンペティション 2014(東京)』銀賞、『インターナショナル・オリーブ・ジャパン・コンペティション 2013(東京)』銀賞、『Morgantinon 2012』シチリア産 EVO コンペティション ライトフルーティー部門第 1 セクション金賞		
風味	凝縮された香りは、青トマトの明確なニュアンスと、刈りたての草の感覚が特徴で、その後にはナスとゴールデンデリシャスの鮮やかな余韻が続きます。味わいはゴージャスで、素晴らしいエレガンスとバランスを兼ねそなえています。苦味と辛みのバランスが良く、その完璧な取り合わせが、しなやかで豊潤なストラクチャーを支えています。持続性は長く、調和がとれています。ミディアム〜ストロング・フルーティ。		
相性のよい料理	ソラマメのスープにかけると最高です。また、野菜のグリルやナスのカボナータ等の料理に個性を与えます		
工場渡し価格	直接メーカーへお問い合わせください		