

生産者紹介: マッジアツラ インペーロ 社

Azienda Agricola Biologica Maggiarra Impero



マッジアツラ インペーロ 社



マッジアツラ インペーロは、1947年にイタリアはラツィオ州南端のラティーナ県のソニーノという街で創業しました。標高430メートル、人口約7000人のこの街で、マッジアラファミリーは半世紀以上にわたりオリーブを生産しています。

この地域のオリーブは、黄金の谷 (Valle d'Oro) と呼ばれるエリアで作られている高品質なガエータオリーブ (イトラーナ種 100%) で、マッジアラはここでオーガニックのオリーブを使ったオリーブオイル、オリーブ製品を中心に生産しています。質が良いことで知られるガエータですが、名称に対する法律の規制がないために、他品種の類似品もたくさん出回っていますが、毎年数々の賞を受賞していることでしっかりとその品質を証明しています。

マッジアラ インペーロの自の農園では、樹齢が800年~1000年を超える木々もあり、オリーブの品質を保つためにすべて手摘みにて収穫を行っています。また圧搾の工程では、伝統的なコールドプレスを採用し、厳正なBio (オーガニック栽培) の品質管理基準と、DOP (保護原産地呼称) の基準のもとに生産されています。



また、その徹底した管理と妥協のない品質が評価され、毎年様々な世界中の品評会にて数々の賞を受賞をいる実績と定評のあるオリーブオイルです。

マッジアツラ インペーロ - オリーブオイルの近年の主な受賞歴

受賞年	受賞歴
2013	"Leone d'Oro International" ミラノ国際オリーブオイルコンテスト ミディアム・フルーティー部門 金賞
2013	JOOP (Japan Olive Oil Prize) 第1回国際オリーブオイルコンテスト デリケート部門 金賞
2013	BIOL International Prize 第18回 BIOL国際コンクール Extra Gold メダル
2013	Elcole Olivario Olearie Territoriali Italiane ペルージャセレクション ファイナリスト
2013	L'Olio delle Colline 1° BIO オリーブオイル 第1位
2012	Orii del Lazio BIO エキストラヴァージンオリーブオイル金賞受賞
2011	L'Orciolo d'Oro オリーブオイル生産者最優秀賞
2010	L'Orciolo d'Oro DOP フルーティー部門最優秀賞



日本で初めて開催された
JOOP 国際オリーブオイル
コンテスト 受賞

インペーロ オリーブオイルの特性

インペーロ社 エクストラバージンオリーブオイルの特性

- DOP (保護原産地呼称) 認証の取得
- BIO(オーガニック農法) 認証の取得
- 自社生産・自社瓶詰 (単一農園)
- 黄金の谷 (Valle d'Oro) エリアで栽培されたオリーブを使用
- 単一品種 (イトラーナ種※1) を使用
- 収穫には手摘みを採用
- 压榨にはコールドプレス方式※2を採用
- 低酸度 (0.19 ~ 0.25%) を実現※3



イトラーナ種の実

※1 「イトラーナ種の味わいの特徴」
草の香り、青いリンゴの香り、熟したトマトの香り、乾いたナッツ、熟していないナッツ (果実の状態)

※2 「コールドプレス方式」
25℃以下で搾取され、同時に30℃以上に加熱をしない製法です。
熱を加えるほど搾取効率が良くなりますが、逆に劣化 (=酸化) がすすんでしまうため、高付加価値オリーブオイルの製法といわれています。

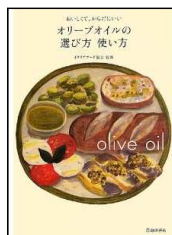
※3 「酸度」
エクストラバージンオリーブとなる条件は、0.8%以下です。

ガエータオリーブで知られる、黄金の谷 (Valle d'Oro)



生産者のインペーロ氏と樹齢1000年のイトラーナ種の木

数々の受賞をした品評会



JOOP 国際オリーブオイルコンテスト

「オリーブオイルの選び方 使い方」掲載
イタリアフード協会 監修
池田書店 (2013.09)

料理王国 2013年5月号 JOOP 国際オリーブオイルコンテスト
JOOP 金賞 掲載記事 デリカート部門 金賞 (2013.03)



ラツィオ州ボルヴェリーニ州知事(左) Orii del Lazio金賞 (2012.3月)



イタリア・ナポリターノ大統領(中央) 黄金の獅子賞 (2011.6月)



2012 Orii del Lazio 受賞の証書



2011 L'Orciolo d'Oro 受賞のシンボルの壺

インペロ オリーブとオイルオリーブオイル製品

JOOP 国際コンテスト
2013 金賞



インペロ コッリネ ポンティーネ EXVオリーブオイル DOP

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-EV250	8012756100097	250ml	6 bottles	¥2,520

マッジアラファミリーのオリーブに対する情熱とこだわりが詰まったエクストラヴァージンオリーブオイルです。

イトラーナ種の特徴である、青リンゴや青いトマトのような香りがする、とてもフルーティな香りがあり、比較的苦み、辛みの少ないデリケートタイプの味が特徴で、幅広い用途でお楽しみいただけます。また味にクセのない、素直なおしさなので、様々なお料理にお使いいただけます。サラダや魚介類などの繊細な料理にとっても相性の良いオリーブオイルです。

これから輸入のオリーブオイルを試してみたいと思っているお客様に、刺激が少なく香りとフルーティさをお楽しみいただける、お子様からお年寄りまで幅広い年代の方々に召し上がっていただける高品質オリーブオイルです。



インペロ EXVオリーブオイル BIO トロフィーボトル

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-EV25A	8012745100073	250ml	6 bottles	¥2,520

DOPのオリーブオイルと同じ、イトラーナ種を使い、それ以外に10%の土着品種をブレンドして、さらにすっきりとフルーティに仕上げた、オリーブオイルです。イトラーナ種を90%つかい、残りの10%を土着品種のBIOのオリーブでブレンドし、とても口当たりがよく爽やかに仕上がっています。

高品質、安全のBIO（オーガニック）の認証も受けており、安心の品質です。またユニークなトロフィータイプのボトルに入っており、ギフトなどにもお勧めのオイルです。

インペロ グリーンオリーブ オリーブヴェ ヴェルデ ドルチェ (olive verdi dolci)

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-OL200	8012756010310	200g	1 pack	¥1,100

このオリーブは、イタリアでは「オリーブ ヴェルデドルチェ」(Olive verdi dolci) = 甘い緑のオリーブと言われているタイプのオリーブです。

食べる前に、お水に入れて塩抜きをお好みで20~30分すれば、すぐにおいしいオリーブになります。果物のようなオリーブなので、お子様からお年寄りまでどなたでも召し上がっていただけます。

余ったものは、入っていた液体か、塩水につけて冷蔵しておけばしばらく保管しておくこともできます。またフルーティなオリーブオイルやフレーバーのオリーブオイルを掛けると、ワインのおつまみにもぴったりです。

イタリアでは日常的に食べているオリーブ、ぜひお試しください。



インペーロ社 製品紹介 (フレーバーオイル製品)



インペーロ・エキストラバージンオリーブオイル バジルフレーバー

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-EB250	8012756000113	250ml	6 bottles	¥2,520

オリーブオイルを搾るとき、一緒に新鮮な無農薬バジルを搾って作ったフレーバータイプのオイルです。フルーティーなオイルの味わいに、フレッシュなバジルの香りが広がります。

トマトやチーズとの相性は抜群。その他にもパスタやサラダに使っても、とてもおいしくいただけます。



インペーロ・エキストラバージンオリーブオイル レモンフレーバー

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-EL250	8012756004340	250ml	6 bottles	¥2,520

オリーブオイルを搾るとき、一緒に新鮮な無農薬レモンを搾って作ったフレーバータイプのオイルです。高品質のエクストラヴァージンオリーブオイルにしっかりとレモンの香り味わいがマリアージュしているのが特徴です。

サラダやマリネ、パスタ、ピザ、リゾット、カルパッチョなどに。特に魚介類を使った料理にピッタリの調味料です。またお醤油との相性もよいので和食にもおすすめ。様々な料理にお使いいただけます。



インペーロ・エキストラバージンオリーブオイル ローズマリーフレーバー

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-ER250	8012756004371	250ml	6 bottles	¥2,520

手軽にローズマリーの香りが楽しみたいという人にはこの一本。オリーブオイルを搾るとき、一緒に新鮮な無農薬ローズマリーを搾って作ったフレーバータイプのオイルです。

2014年以降のご予約承ります。

牛肉、チキン、ラムなどの肉料理やベイクドポテトなどに相性ぴったりです。爽やかなローズマリーの香りが、さまざまな料理にハーブの香りを演出します。



インペーロ・エキストラバージンオリーブオイル タイムフレーバー

品番	JAN (EAN) code	正味量	カートン単位	希望小売価格
IP-ET250	8012756006023	250ml	6 bottles	¥2,520

オリーブオイルを搾るとき一緒に新鮮な無農薬タイムを搾って作ったフレーバータイプのオイルです。フルーティーなオイルの味わいに、フレッシュなタイムの香りが広がります。

2014年以降のご予約承ります。

あらゆる料理に利用でき、魚料理、肉料理では臭みを消しコクと風味を与えてくれるタイムを、オイルと一緒に合わせました。

