

DEAN & DELUCA



DEAN & DELUCAではこれまで、イタリア トスカーナ、シチリア、リグーリアと各地3種のオリジナルブレンドのエクストラバージンオリーブオイルを販売してきました。

今年は、新たにスペイン アンダルシア州で1740年から続く家族経営のオリーブ農家“パゴ ラス モンハス”さんをお願いをし、オリジナルブレンドのエクストラバージンオリーブオイルを開発いたしました。

2019年8月2日(金)より発売いたします。

アルベキーナ種と在来種のネバディージョ・ネグロ種を合わせた、香り、味わい、風味、バランスのとれたブレンド。料理のジャンルを選ばず幅広くお使い頂けます。樹齢の長いオリーブ特有の新鮮な若葉に似た心地よい香りがありながら奥深く、コクのある味わいです。アーモンドのナツティーな風味、フレッシュなハーブ、ベリーの果実味、アーティチョークのような独特な旨味が感じられます。



DEAN & DELUCA

アンダルシア産エクストラバージンオリーブオイル

¥1,800 / 250ml

取扱店舗:マーケット全店舗

六本木、品川、有楽町、新宿、渋谷、恵比寿、広尾、八重洲、吉祥寺、アトレ川崎、ラゾーナ川崎、横浜、名古屋、栄、京都、大阪、福岡、アミュプラザ博多

フレッシュなトマトやオレンジやグレープフルーツなどの柑橘類、ベリー系のフルーツと好相性。塩・コショウのシンプルな味付けでお好みのサラダに。魚介料理なら温製、冷製仕上げ用のオイルとしておすすめ。タコや海老シーフード、玉ねぎ、ピーマンを合わせたスペイン風シーフードマリネ“サルピコン”などに使うのもおすすめです。

Pago Las Monjas <パゴ ラス モンハス>

アンダルシア州コルドバ県のシエラ・デ・モントロで1740年から続く家族経営のオリーブ農家“パゴ ラス モンハス”。現在事業を継いでいる2人の兄弟はアンダルシアの農業技術者や専門家と共に常に栽培や搾油に関して認識を深めています。伝統色がかかなり強い地域で品質にフォーカスして栽培搾油を行っている生産者として地域をリード。在来種で樹齢300年近くの大変珍しいネバディージョ・ネグロを栽培し、土地の味わいを守り続けています。



<お問い合わせ>株式会社ウェルカム 広報 袴田美菜

m.hakamata@welcome.jp TEL 03-5771-0460 東京都目黒区碑文谷5-11-11 2F