

our products

食事をする時、人は幸せであって欲しい。私たちは心からそう願っています。
マイスタヴェルクのそうした想いを日本各地の皆様にお届けしたいと考えております。



ICONO (アイコン)
エキストラ・バージン・オリーブオイル

スパイシー

4月頃に早摘みする
フレッシュさと
爽やかな苦みが特徴

フルーティー

5月頃に収穫する
熟成感とまろやかさが特徴
日本限定販売の特別注文品

コラトゥーラ・ディ・アリーチ

まろやかなイワシの旨味を
凝縮させたイタリアの魚醤
頭と内臓を手作業で取り除き
イワシと塩のみで5か月間
発酵させた"アンチョビ濾過液"

フィンカ・ラ・バルカ

世界各国で争奪戦が
繰り広げられてきた
限定生産品、幻の
燻製オリーブオイル

[BLACK]

ランブルスコとトレッ
ピアーノのみを使い
熟成発酵した甘味と
酸味が絶妙な黒

REALEバルサミコ酢5年熟成

[ROSE]

白葡萄と赤葡萄の
絶妙なブレンドが織り成す
薔薇色が特徴のロゼ

[BIANCO]

料理の色彩に華やかな
甘みと酸味を添える
透明感あふれる白