



MEISTERWERK

MEISTERWERK FOODS 世界で最もエレガントな エキストラバージンオリーブオイル “ICONO”のご案内





Sol D'Oro Italia
Gran Mencion(大賞)



Olivinus Argentina
Oro(金賞)



Olivinus Latinoamerica
Oro(金賞)



TerraOливо Israel
Oro(金賞)



ORCIOLO D'ORO

Orciolo D'Oro Italia
Gran Mencion(大賞)



料理王国100選 日本
100選選出

■ 商品名称 : **ICONO(アイコノ) 植物油/エキストラバージンオリーブオイル(EVOO) FRUITY(フルーティー) / SPICY(スパイシー)**

■ 原産地/製造元 : **チリ共和国 / More社**

■ オリーブ品種 : **Frantoio(フアントイオ)100%**

■ 酸度 : **0.2% (紫外線吸収率0.01%、過酸化物0.9%)**

■ 希望小売価格 : **2,980円 (税込)**

■ 内容量 : **500ml(458g)**

■ 収穫時期 : **毎年4~5月**



※Frantoioとは、イタリアをはじめアメリカやオーストラリアなど世界各地で栽培される適応性のよい品種で、果実は小ぶりの卵形でオイルをよく含みます。



【1】 オリーブオイルをつくるのに恵まれた環境

アタカマ砂漠カルデラ平原に位置する自社農場は、オリーブオイル栽培の天敵と言われるチチュウカイミバエ（地中海実蠅Mosca della Olive）が生息していなく、実は最適な自然環境と言われております。



【2】 酸度0.2%以下を実現！

収穫から搾油まで、わずか4時間以内という品質へのこだわりと、搾油後15℃～18℃の管理された温度帯で保存され、劣化する要素を徹底的に排除しております。
酸度0.2%、紫外線吸収率0.01%、過酸化物質0.9%を実現。



【3】 早摘みのFrantoio(フランドイオ)のみを使用

Frantoio(フランドイオ)という品種のオリーブ果実は、小ぶりの卵型でオイルを豊富に含んでおります。まろやかなグリーンオリーブの香りの後、スパイシーさが口の中に広がり、最後に甘さを感じられる味わいが特徴です。



【4】 2種類のフレーバー

4月頃の早摘みの若いグリーンオリーブのスパイシーと5月頃に収穫される果実が熟成し少し色付いたオリーブのフルーティー。フルーティーは当社が別注したフランドイオの味わいを活かした日本限定商品です。



ICONOは、チリのアタカマ砂漠に自社農場を所有するMore Chile社が収穫・栽培及びマーケティングを担い、More Chile社と独占契約締結が為されたAgro Maria Isabel(AMI)社が採油からボトルリングまでを行う2社の共同合弁事業によって生産されています。尚、AMI社は、HACCP認証、チリ・オリーブオイル生産者協会(ChileOliva)のAOS認証及び米国のFDA認証を取得しており、オイルに不純物、不正混合がないよう厳格な管理体制を敷いております。

自社農場

収穫されたオリーブは農場からすぐさまMore Chile社の専用採油工場に持ち込まれ、重さで選別した後、実の詰まった果実のみを抽出して洗浄。



4時間での採油

収穫から洗浄を経て採油まで全て**4時間以内**に完了させ、温度管理等厳重に管理されたタンク車によってAMI社のボトルリング工場まで輸送。



毎日ランダムテスト

セラーに保管し、ボトルリング、ラベリング、包装を実施。セラー保管期間中は2か月に1度品質チェックを行い、ボトルリング作業においては毎日ランダムテストを実施。



FRUITY(フルーティー)	毎年5月頃に収穫される果実が熟成し少し色付いたオリーブを使用。
SPICY(スパイシー)	毎年4月頃に収穫される早摘みのグリーンオリーブを使用。