

香川県産 エキストラバージンオリーブオイル

このオイルは、オリーブの持つ力を最大限に引き出すために35年の歳月をかけ、土作りからできる全てを頑固に貫いた、こだわりの雫です。

アライのエキストラバージンオリーブオイル

香川県でオリーブの果実を一粒一粒丁寧に手摘みして収穫し、収穫後6時間以内に採油、酸度0.07%（酸価0.17）を実現しています（2014年度）。

こだわりの独自の採油方法のため、通常の約1/3の量しか採れない、アライのエキストラバージンオリーブオイル。オイルのためにできることすべてを頑固に貫いたこだわりのオイルを作ったのは、『本当のオリーブの実の味と香り』を知ってもらいたかったから。すべてのボトルにナンバリングをしてあります。

※エキストラバージンオリーブオイルとは

味にも香りにも欠点が認められず、野菜や草の香りなど、心地よい香りがするオリーブの実を絞っただけのオイルのこと。エキストラバージンオリーブオイルの酸度はオレイン酸換算で0.8%以下のものを指します。



荒井信雅 株式会社アライオリーブ代表

スペイン・アンダルシア州認定のオリーブオイル鑑定士・カタドールの資格を持つ。

オイルの味から木の生育状態までわかる、オリーブ博士。

（財）小豆島オリーブ公園の勤務などを経て、2010年株式会社アライオリーブ設立。

●資格

カタドール（オリーブオイル鑑定士）、造園施工管理技士（2級）、農業機械士、認定農業士、毒劇物取扱者資格（一般）、その他多数。

●メディア

NHKやテレビ東京、フジテレビ等のテレビやラジオ出演、雑誌や新聞掲載も多数。その他、オリーブ栽培等の講師として、全国で講演活動多数。

私が作るオリーブオイル、こだわりの10か条

01 品質

鮮度・酸度にトントンこだわる。一粒一粒手摘みで収穫し、収穫後6時間以内に採油酸度0.07%（酸価0.17）を実現（2014年度）。酸度が低いオイルは劣化するスピードが遅いオイルと言えます、つまり高品質を長時間保つことが出来ます。

02 味

たくさんの味を感じる豊かな味わい。オリーブの実の素直な味をそのままオイルにしているため、ポリフェノール含有率が高く、すっきりとしたのど越しで辛み・苦みのあるバランスの良い味。

03 香り

厚みのある豊かな香り。料理をより華やかにしてくれる心地よい香りを表現できるのもアライオリーブならではのこだわり。

04 環境

小豆島寒霞渓の麓。土の状態から見つめ、丁寧に栽培。木の剪定から追肥、そして収穫・採油・充填まですべて園主自らが行う。我が子のように、時には厳しく、時には優しくオリーブの木を育てることがおいしいオイルを作ることに繋がります。

05 搾油

採油はオリーブの実からオイルを抽出する大切な工程で品質を大きく左右し、オイルの風味や品質を60%も決定付けます。果実に与えるストレスを最小限に抑えた、オイルに優しい独自の採油方法で搾油します。

アライオリーブでは、自社搾油所を保有しています。

オイルを搾油するのは、年に一時期だけですが、それでも自社の搾油工場を持つには理由があります。

06 保存

オイルの保存に用いるガスにもこだわる。通常使用されている窒素ガスよりさらに安全で品質保持力の高い特殊ガスを採用し未開封のまま1年経ってもオイルは酸度0.1%を記録しました（2010年度搾油、2011年秋に計測）。ボトルの中から空気を完全に抜くことで、酸化を押しさえて品質を保ちます。

07 品種

オリーブの木を35年育ててきた経験から、味・香りのバランスを考え土地にあった独自の品種選び。60種以上のオリーブの木の特性を熟知する園主ならではのこだわり。

08 容器

さらなる品質の安定と使いやすさを追求し、最高度の遮光で光を完全にカット。容器にもこだわる。

09 時期

日本国内では採油率を上げるため、果実が熟す11月下旬～12月までの期間に収穫・採油するが、アライオリーブは10月下旬～11月上旬の早熟の実を3～4%という低い採油率で採油している。品質を追求する利益度外視のこだわり。

10 価格

オリーブの力を最大限に引き出したこだわりの独自の採油方法のため、通常の約1/3の量しか採れないアライのエキストラバージンオリーブオイル。

一粒一粒果実の状態を見ながら手摘みによる収穫・丁寧に搾油、特殊ガス、完全遮光、自社の搾油工場での搾油など、オイルのためにできることすべてを頑固に貫いたこだわりのオイルのため、採算が合わない… それでも作ったのは、『本当のオリーブの実の味と香り』を知ってもらいたかったから。

Extra Virgin Olive Oil JAPAN

エキストラバージンオリーブオイルジャパン



Table Olives

オリーブ新漬け



青りんご、ハーブ、刈り立ての草などの清々しい香りと、豊かで厚みのある味わいです。
酸度 0.07% (酸価 0.17) を実現した最高品質のオイル (2014 年度)。
香川県産のオリーブ果実を 100% 使用。

季節限定！香川県産アライオリーブの新漬けはオリーブの実の味を大事にし、塩味は控えめ。こりこりとした食感のお漬物です。



エキストラバージン オリーブオイル JAPAN 大

内容量 185g
原材料 食用オリーブ油
保存方法 冷暗所
¥12,960



エキストラバージン オリーブオイル JAPAN 中

内容量 92g
原材料 食用オリーブ油
保存方法 冷暗所
¥7,560



エキストラバージン オリーブオイル JAPAN 小

内容量 36g
原材料 食用オリーブ油
保存方法 冷暗所
¥3,780

オリーブ新漬け (50g) の販売は一時中止とさせて頂くことになりました。毎年、皆様には、ご予約・ご購入頂いており、大変ご迷惑をお掛け致しますが、何卒ご容赦ください。
なお、オリーブ新漬け (袋タイプ 100g) は、11 月初旬から、お取り扱い店舗にて販売いたします。
詳細はホームページ「商品取り扱い店舗のご案内」ページをご確認ください。

「商品取り扱い店舗のご案内」ページ
<http://www.araiolive.co.jp/order/shop.html>

ご注文方法

- 電話、FAX、メールまたはホームページからご注文いただけます。
- 電話、FAX、メールでご注文の場合。
お名前、お届け先住所、電話番号、商品名、注文個数、希望配送日時をお伝えください。
- ホームページでご注文の場合。
ご利用案内ページ、商品の購入ページに従ってご注文ください。

会社概要

農業生産法人 株式会社アライオリーブ

〒761-4411
香川県小豆郡小豆島町安田甲 664-1
代表 荒井 信雅
TEL : 0879-82-0733 / FAX : 0875-74-7338
ホームページ : <http://www.araiolive.co.jp/>

お支払い方法

- 代金引換のみ
【業者】 ヤマト運輸
【代引手数料料金表】 ※この料金には消費税が含まれています

- 営業時間
平日 9 時～18 時 ※土日祝祭日はお休みです。
- お電話でのお問い合わせ
平日 9 時～18 時まで 電話 0879-82-0733
※土日祝祭日はお休みです。
- メールでのお問い合わせ・ご注文
arai@araiolive.co.jp (お問い合わせ専用)
order@araiolive.co.jp (ご注文専用)

商品価格合計	～ 9,999 円	10,000 ～ 29,999 円	30,000 ～ 99,999 円	100,000 ～ 299,999 円
代引手数料	330 円	440 円	660 円	1,100 円

配送について

- 宅配便
【業者】 ヤマト運輸
【商品発送のタイミング】 ご注文確認後、1 週間以内に発送いたします。
【配送希望時間帯】 午前中、12 時～14 時、14 時～16 時、16 時～18 時、18 時～20 時、20 時～21 時
【送料料金表】

地域	北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西・中国	四国	九州	沖縄
送料	1,810 円	1,370 円	1,150 円	1,040 円	930 円	930 円	1,040 円	1,370 円

- 【高額購入割引特典】 1 配送先につき、合計 10,000 円以上ご注文いただいた場合、送料が 0 円になります。
- 【送料分消費税】 この料金には消費税が含まれています。
- 【離島他の扱い】 離島・一部地域は追加送料がかかる場合があります。

返品について

- 返品を受け付ける条件
未開封・未使用のもので、商品ご到着後 5 日以内に電話連絡いただいたもののみお受けいたします。
なお、オリーブオイルは外箱の封を切ったものは、返品の対象外とさせていただきます。
- 返品送料
お客様都合の場合はご容赦ください。
ただし不良品交換、誤品配送交換は当社負担とさせていただきます。
- 返金について
返品商品到着確認後 7 日以内にご指定口座にお振込みいたします。



ヌーヴォー・オイル。たとえるなら、できたて果汁100%オリーブジュース

ノヴェット JAPAN エキストラバージンオリーブオイル

アライ農園(香川県)の若摘みオリーブ果実を100%使用。収穫初期にしか味わえない初摘み初搾り。

オリーブの実をフィルターに掛けずに超低温で圧搾。収穫から2時間でオイルに! 搾油翌日に発送。生産者だけが味わってきた出来立てオイルをお届けします。

アライの ノヴェット JAPAN エキストラバージンオリーブオイル

オイルというよりは、まるでオリーブジュース。粉碎した細かな果実をたっぷり含んだ、丸ごとオリーブのノヴェットは、口当たりは濃厚でとろり。新鮮なフルーツだから味わえる、さらりとした後味で、爽やかな若草の香りが口の中に広がります。

「本当に油なの?」

驚いてください。皆様に本当のオリーブオイルをお届けします。



ノヴェットはノンフィルターのため賞味期限は2週間

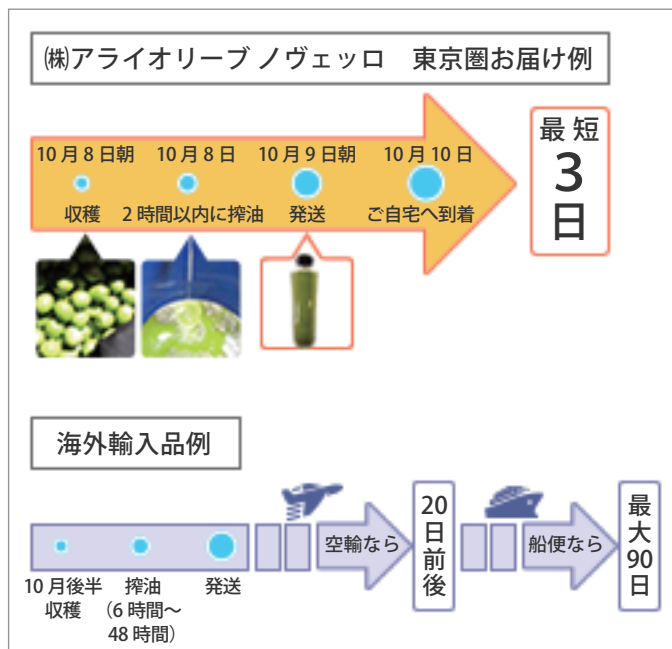
アライのノヴェットは、ノンフィルターのため、細かく粉碎された果肉を含んだ濁りのあるオイルとなります。搾りたてのオイルは味や香りはオリーブそのもので、オリーブが持つ栄養をそのまま摂取することができます。果肉を含んだ搾りたてのオイルは変化が早いので保存には向かず、これまでは生産者だけしか味わえない貴重なものでした。オリーブがもたらす奇跡の「ひと時」を皆さまにも味わっていただきたく、この度発売を決定いたしました。皆さまにも搾りたてを味わって頂きたいので、開封の有無にかかわらず、オイル到着後2週間程度でお召し上がりください。

10月の期間限定でお届けする ノヴェット JAPAN は完全予約販売です。

アライオリーブは、「ノヴェット JAPAN」を収穫から最短3日※でご自宅へお届けします。(※離島、一部エリアを除く) 9月末頃(※)まで予約受付中です。商品のお届けは10月の間、予約受付順の発送となります。期間限定のためご注文後のキャンセルや配達日時指定はできませんので、ご了承ください。

(※) 毎年、ご予約期間、お届け時期が若干異なります。詳細はホームページをご確認ください。

収穫からお届けまで、アライオリーブと海外輸入品の日程を比較した場合、鮮度の差は一目瞭然です。



ノヴェット JAPAN エキストラバージンオリーブオイル



ご予約期間 9月末(※)
 お届け時期 10月
 内容量 185g
 原材料 食用オリーブ油
 保存方法 冷暗所
 賞味期限 2週間

¥24,840(税込) 【送料無料】
 ※別途、代引手数料がかかります

ご注文/お支払い方法

- 電話、FAX、メールでご予約の場合。
 お名前、お届け先住所、電話番号、商品名、注文個数をお伝えください。
 農業生産法人 株式会社アライオリーブ
 電話 0879-82-0733 / FAX 0875-74-7338
 メール order@araiolive.co.jp(ご注文専用)
 - ホームページでご予約の場合。
 ノヴェットご予約受付ページ <http://araiolive.co.jp/goods/novello.html>
 - お支払い方法は、代金引換のみとなります。
 料金表は前ページ記載の「お支払い方法」をご覧ください。
- ※通常商品(エキストラバージンオリーブオイル JAPAN)とはお届け時期が異なるため、別予約になります。