

こんな声がありました!

オリーブオイルが
ピリピリします。

「オリーブオイルはオリーブの実の風味がします」



今、開けた
このオリーブオイル
いつもより
ピリッとするね。

いつもと同じよ?



僕はこのくらいの方が
好きだな。

なにか
変わったのかしら?



原料のオリーブによって
風味に違いがでるんじゃよ。

オリーブオイルには、オリーブの実をしぼっただけのエクストラバージンオリーブオイルのほかに、マイルドなタイプとして、精製したオリーブオイルとエクストラバージンオリーブオイルを混ぜたものがあります。

オリーブの実には、ポリフェノールに由来する強い渋みや苦み、辛みがあり、エクストラバージンオリーブオイルはオリーブの実の風味がするため、ピリッとした辛みや苦みを感じることがあります。

また、オリーブの産地や畑、収穫年によって
同じ商品でも風味に違いが生じます。



POINT

風味を楽しみたいときはエクストラバージンオリーブオイルを!
食材の味を楽しみたいときはマイルドなタイプを!

エクストラバージンオリーブオイルは、オイルの味を調味料のひとつとして、オリーブの風味を楽しみたいときにご利用ください。サラダやパスタの仕上げ、そのままパンにつけても。

マイルドなタイプは、オリーブの苦みや辛みが苦手な方や炒め物、揚げ物などに。



豆知識

「オリーブオイルはかたまります!」

オリーブオイルは10℃前後で、白い粒の沈殿ができたり、白くにごることがあります。これはオリーブオイルの成分の一部がかたまって起きる現象です。15℃以上の室温に置いておくと、すぐにお使いになる場合はぬるま湯で温めると液状に戻ります。原料のオリーブの産地や品種ごとに成分の比率が違うため、かたまりやすさにも差があります。

常温



かたまった状態



オリーブオイルは
風味の幅が広いのね。

