

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。



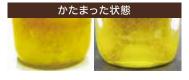


豆知識

「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か、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。





オリーブオイルは 風味の幅が広いのね





キーワード オリーブオイル ピリピリ 固まる かたまる No.2003-02