

THE あーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0025

<http://www.nihonseima.co.jp/>

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当:坂元 賀前 塩崎 木村 近藤 橋谷

お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

エキストラバージン オリーブオイル

食生活にプラス!!あなたの美容と健康を手助け!!



～バージンオリーブオイル～

オリーブの果実を粉碎や圧搾など以外に一切の熱処理や化学処理を行わずに抽出された、一番搾りのオイルです。

酸度の違いによって、さらに区分されますが、エキストラバージンオリーブオイルは、**酸度が0.8%以下**の最高級品。ジュースのように爽やかでフルーティな味わいが特徴です!!



～オリーブオイルの成分～

オリーブオイルの70～80%が**オレイン酸**と呼ばれる脂肪酸で、このオレイン酸にいろいろな効果が期待されています。

またリノール酸やα-リノレン酸などの**必須脂肪酸**も程よく含まれるうえ、ポリフェノール類やビタミンEといった**抗酸化物質**も含まれており美容と健康面で注目されています。

～オリーブオイルの保存方法～

オリーブオイルは紫外線により劣化しますので、**冷暗所**での保管をお勧めします。また良質なEXバージンオリーブオイルは、10℃位より低温になると、脂肪酸の成分の一部が固まり白濁したり固まったりしますが品質には問題ありません。むしろ混ぜ物がない良質な証拠でもあります!!



～イタリア・ピンチ村のオリーブ畑～

トマトのブルスケッタ

～香ばしく焼いたパンにお好みの具をのせて～

1. トマト(1コ)は1cm幅に切り水気をよく切ります
2. パケットを食べやすい厚さに切り、EXバージンオリーブオイル(適量)をかけ、こんがり焼きます
3. パンが焼けたらニンニクをこすりつけます
4. トマトとバジル(お好みで/生でも乾燥でもOK)塩コショウ(適量)、EXバージンオリーブオイル(小2)を混ぜ、冷蔵庫で良く冷やします
5. 食べる直前にパンにのっけて出来上がり!!



トマトとモッツァレラのかわプシーゼ

1. トマトとモッツァレラチーズをスライスして、トマトはキッチンペーパーなどで水気を取ります
2. トマトとモッツァレラチーズを交互に並べます
3. 食べる直前に塩コショウをし、EXバージンオリーブオイルをかけて出来上がり!!

☆バジルやペペーリーフを添えると見た目も味もgood!
(写真はアクセントにバルサミコ酢をかけています)



社員の紹介

支店長の村瀬です。
入社して21年、食品事業部一筋です!!

入社して21年、以前は名古屋支店の支店長をしておりましたが、現在は執行役員として名古屋支店長だけでなく、東京支店長も兼任しており、神戸本部や北陸工場を含め毎日飛びまわっております。

趣味はゴルフで腕前はまだまだ未熟ですが、夢は大きくシングルを目指しています!!

