

# オリーブオイル

## GOYA®エクストラバージン・オリーブオイル

コールドプレス製法で搾油した **GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル**は、世界有数のオリーブ産地アンダルシア（スペイン）で採れた最高のオリーブだけを選び抜いて作られます。摘みたてハーブ、トマト、青リンゴのような若い果実、そしてバナナなど熟した果実のアロマがあり、繊細なアーモンドの味を感じる **GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル**は、微かな辛味と苦みがバランスよく絶妙に調和しています。

**GOYA® España**（ゴヤ・エスパーニャ）社は、様々なオリーブオイルを厳選し、このこだわりのクパージュを追求しています。選び抜かれた豊富な原料から、美味しく、健康に良く、栄養価の高いオリーブのジュース「**GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル**」が作られるのです。

**GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル**は、主にオヒブランカ、レチン、ピクアル、アルベキーナ、マンサニーリャという品種のオリーブを搾油して作られます。**GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル**を摂取することは健康にも良く非常に推奨されています。

脂肪酸、ポリフェノール、ビタミンEがバランスよく含まれているので、心血管疾患の予防や、コレステロール異常、アルツハイマー病、また乳がんの治療にも効果的です。更に糖尿病患者の血糖値を下げるほか、抗炎症作用もあります。

食卓にお届けするまで安心の窒素充填保存で、オリーブオイルが本来持つ全ての特性は賞味期限までしっかり維持されています。



スペイン産  
オリーブオイル



**GOYA**<sup>®</sup>  
ESPAÑA

容器形状：ガラスびん、PET容器、缶  
原産国：スペイン

## 召し上がり方・マリアージュ

GOYA® エクストラバージン・オリーブオイルは、冷たい料理でも暖かい料理でも、その上からサッとかけて日常的に生(ナマ)で食べるのが理想的です。サラダ、オープン料理、グリル、ロースト、蒸し物などいつもの調味料の代わりにオリーブオイルを使うとその風味が料理の味を引き立ててくれます。



ソース・調味料



サラダ



パスタ

## おすすめ



**エクストラバージン・オリーブオイルのアイスクリーム**：このナチュラル・アイスクリームの材料は、GOYA® エクストラバージン・オリーブオイル、生クリーム、卵黄、砂糖、はちみつです。材料を混ぜ合わせクリーム状にし、しっかり味のついた生地を 4 時間ほど冷凍庫で冷やします。昼食や夕食後のデザートはもちろん、GOYA® エクストラバージン・オリーブオイルのアイスクリームは健康的でオリジナリティ溢れるおやつとしても、驚くほどのおいしさです。



**スペイン風オムレツ**：「ポテト・オムレツ」、別名「スペイン風オムレツ」は、スペイン料理の中でも最もポピュラーで人気の高い料理のひとつです。おいしく作るコツは、外はカリッと中はしっとり上手に揚げたジャガイモを卵と混ぜて焼くことです。それには何と言っても GOYA® エクストラバージン・オリーブオイルが欠かせません。

### 知っていましたか…?

GOYA® のエクストラバージン・オリーブオイルは、

産地からボトルリングまで厳格な管理のもとスペインで製造・ボトルリングされており、賞味期間を通じてその風味と新鮮さが保証されています。

GOYA®

ESPAÑA

おいしいはずですが、**GOYA** ですから