

オリーブオイル

GOYA® エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”

最近ではエキストラバージンオリーブオイルの味や香りを見分けられる消費者が増えてきました。こうした消費者は、香りの強度がより強いグリーンフルーティの香りを手掛かりに見分けています。そこでGOYA®では、こうした人々に合わせ、凝縮したグリーンの香りを放つオリーブオイルを作りたいと考えました。そして、オリーブの収穫タイミングをシーズン最初の時期に定め、オヒブランカやアルベキーナなど、刈りたての芝、葉、青いトマト、アーティチョークといった典型的なグリーンの香りを放つ品種のオリーブを使うことで、それを実現したのです。

GOYA®エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”は、消費者に刈りたての新鮮なハーブ、葉、香草、青いトマト、アーティチョークなどを想起させます。

ただ、市場にある他のエキストラバージンオリーブオイルと異なるのは、GOYA®エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”では、こうした強い香りの強度が、舌で感じる甘く心地よい味の強度と同等に表現される点です。

こうして、口に含むと甘く、強いグリーンの香り

があり、この感覚に酔いしれることで、微かな苦みと辛味がカバーされる、非常にバランスの良いオリーブオイルになっています。

Goya の他のオリーブオイルと同様、エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”も空気中の酸素と接触しないよう窒素充填してボトルングされています。

湿気の少ない冷暗所で保存してください。正しい環境で保存すれば、オリーブオイルが持つ全ての特性は賞味期限まで損なうことなく維持されます。



Olive Oil
FROM
Spain



GOYA®
ESPAÑA

容器形状: ガラスびん
原産国: スペイン



召し上がり方・マリアージュ

GOYA® エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”の強いグリーンフルーティの香りは、サラダにかければ最高のドレッシングに、また様々なソースにも最適です。肉料理や魚料理の仕上げにサッとかければ、料理に新鮮な香草の香りを添えてくれます。



魚料理



サラダ



ソース・
調味料



肉料理



おすすめ



マンゴー、パパイア、にんじんのスムージー:
マンゴー1個(予め切って凍らせておく)、パパイア半分、黄色パプリカ、にんじん2本分のジュース、オレンジ1個、しょうが1片、ミントの葉数枚、ライム1個分の搾り汁、GOYA®エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”大さじ3杯をミキサーにかけます。クラッシュアイスに注いで出来上がり。スムージーは豊富なビタミン源ですが、これにオリーブオイルを加えることで素材の味が更に引き立ち、抗酸化物質もプラスされます。



ラタトゥイユ: ラタトゥイユの作り方:ナス2本、ズッキーニ2本、トマト1個、ピーマン2個をスライスします。これに細かく刻んだニンニク2片と千切りにした玉ねぎ1個を加えます。天板にGOYA®エキストラバージンオリーブオイル“フルーティ”を敷き、刻んだ野菜を層になるように並べます。塩コショウをし、180°のオーブンで25分間、焼きます。皿にらせん形を描くように野菜を並べ、オリーブオイルをかけ回し、塩とオレガノで味を整えます。

知っていましたか…?

50を超すエキストラバージンオリーブオイルを使った調理法があります。ドレッシング、保存食を作ったり、乳化させてソースに、揚げ物、和え物、炒め物、ロースト、漬け込んだり、コンフィット、マリネ、煮物…と尽きません。



GOYA®
ESPAÑA

おいしいはずです、**GOYA** ですから