

# L'Olivo D'Oliva

## オリーブオイル

地中海に浮かぶ楽園、サルディニア島北西部アルゲーロに位置する  
ドメニコ・マンカ農園より、イタリア各地の長所を兼ね備えた  
万能オリーブオイルとして名声を博す「サン・ジュリアーノ」ブランドの  
オリーブオイルを各種取り揃えております。

特有品種のボサーナ種をメインに、搾油までを短時間で仕上げる農園ならではの  
製法で、安定感を出し、オリーブ本来の風味を生かします。



イタリア  
サルデーニャ州



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - EXTRAVERGINE - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 オリーブオイル

若草のようなフルーティーな風味とフィニッシュのナッツ香と滋味深い味わいが、  
素材との相性を選ばない万能型のオリーブオイルです。

100% イタリア産オリーブオイル



250ml

1000ml

3000ml

### San Giuliano Olio Extra Vergine Di Oliva

イタリア産 エクストラヴァージンオリーブオイル

ブランド：サンジュリアーノ

250mlビン 24本 / ケース

1Lビン 12本 / ケース

3L缶 4缶 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

オリーブの実のフレッシュ・ジュースのような味わい。

この品質で、この価格と驚きの定番アイテム。

品種：フラントイオ種+ボサーナ種

ポイント!

万能オイルと呼ばれるわけは、サルディニア島の地中海の中での位置に起因します。「リグーリア産の気品ある繊細な味わい」「トスカーナ産の若々しい活力ある風味」「シチリア産の舌を包み込むような甘み」3つの地域の真ん中にあるサルディニア島。燦々と降り注ぐ太陽に育まれ、イタリア各地の長所を兼ねそろえた万能型オイルして、数々の素材の持ち味を引き出します。



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - EXTRAVERGINE - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 オリーブオイル - プリメール -

サルディニア島で「最高」を意味する「プリメール」。その名を冠した、  
樹齢 80 年以上の木まで限定したマンカ農園の最高傑作。

100% イタリア産オリーブオイル



500ml

### San Giuliano Olio Extra Vergine Di Oliva ” PRIMER”

イタリア産 エクストラヴァージンオリーブオイル

プリメール 500ml

ブランド：サンジュリアーノ

500mlビン 12本 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

マンカ社で唯一、手摘みで収穫し、搾油までを 24 時間  
以内に行うクオリティの極み。濃厚です。

品種：フラントイオ種+ボサーナ種

ポイント!

100%イタリア産オリーブオイル… オリーブオイルが相場商品となり、農園自家製が行えなくなった昨今、イタリアだけのオリーブでまかなう事が難しくなり、チュニジアやギリシャ、スペイン産とのブレンドが流通の大半となっております。しかしながら、マンカ社ではサルディニアのオイルは美味しいにこだわり、100%イタリア産オリーブオイルを継続します。



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - EXTRAVERGINE - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 オリーブオイル - ビオロジコ -

若草のようなフルーティーな風味とフィニッシュのナッツ香と滋味深い味わいが、  
素材との相性を選ばない万能型のオリーブオイルです。

100% イタリア産オリーブオイル



250ml



750ml



### San Giuliano Olio Extra Vergine Di Oliva ” BIOLOGICA

イタリア産 オーガニック エクストラヴァージン  
オリーブオイル

ブランド：サンジュリアーノ

250mlビン 24本 / ケース

750mlビン 12本 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

JAS 有機認証 認定のオーガニックオイルです。

品種：フランドイオ種 + ボサーナ種

ポイント!

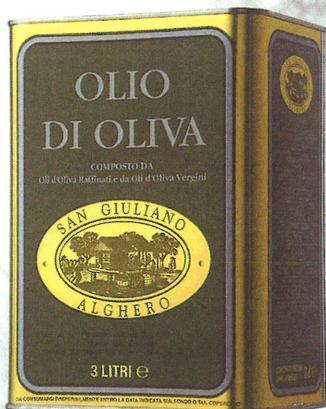
オーガニックについて、サルディニア島では、元来農業をあまり使用しない伝統的な方法で農業を営んできた背景がありますが、イタリアではオーガニックといえば、日本より厳しい規定値をクリアした土壌で生産されるということになります。JAS 認定よりも厳しい基準ながら、フルーティーさがある美味しいオイルを作るマンカ社の技術と愛情の結晶です。



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - PURE OIL - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 ピュア オリーブオイル

オリーブの風味良く、クルミオイルのような甘みを持っております。  
約25%のエクストラバージン割り戻しで、ピュアオイルの中では  
群をぬいて濃厚な味わいです。

100% イタリア産オリーブオイル



3000ml

### San Giuliano “PURE” Olio Di Oliva

イタリア産 ピュア オリーブオイル 3000ml 缶

ブランド：サンジュリアーノ

3000mlビン 4缶 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

自社で 100%の精製油を作成できないマンカ社は、他社からピュアオイル原料の精製油を購入するのですが、買うのならばと、自社のバージンを25%も入れてまかなうという、そりゃうまいはずだの男気オイルです。

よもやま話!

アルゲーロの街を一望できるサンジュリアーノの丘を自社農園の中心に持つドメニコ・マンカ社では、2007年より、農園のなかに宿泊施設のあるヴィラを開設。夏のバカンスに大人気のアグリツーリズムになっております。マンカ社では、日本からの訪問を歓迎しております。生産農場の見学は、営業にお問い合わせ下さい。



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - EXTRAVERGINE - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 オリーブオイル - ボサーナ -

イタリア、サルデーニャを代表する土着品種のボサーナ種を100%使用し、ドメニコ・マンカ社の自社工場にて搾油、瓶詰したエクストラヴァージンオリーブオイルです。

100% イタリア産オリーブオイル



500ml



### San Giuliano Olio Extra Vergine Di Oliva ” Bosana”

イタリア産 エクストラヴァージンオリーブオイル  
ボサーナ 500ml

ブランド：サンジュリアーノ

500mlビン 12本 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

美味といわれるボサーナ種を100%使用した、サルディニアを表現したといわれる優良オイルです。



サルディニアの土着品種のボサーナ種は20年ほど前から本格的に植樹され、生産が開始となりました。通常は、フラントイオ種などとブレンドされて出荷される事が大半でしたが、樹齢が20年を超え徐々に美味しいオリーブの実がなり始め、単一品種のオリーブオイルとして発売開始になりました。



## OLIO DI OLIVA SAN GIULIANO - NOVELLO - 「サンジュリアーノ」サルディニア島産 オリーブオイル - ノヴェットロ -

搾りたてを  
空輸でお届け

季節限定の初搾オリーブオイル。9月下旬現地発注→11月中旬空輸にてお届け。その年の搾りたてのオリーブのジュースのような味わいをご堪能下さい。

100% イタリア産オリーブオイル



250ml

### San Giuliano Olio Extra Vergine Di Oliva ” Novello”

イタリア産 エクストラヴァージンオリーブオイル  
ノヴェットロ 250ml

ブランド：サンジュリアーノ

250mlビン 24本 / ケース

賞味期限 製造後 36 カ月 / 常温流通

ワインのヌーボー同様に、初秋に収穫を祝うお祭り。独特の辛みがある、生き生きとした風味です。



夏の時期、サルディニアにはシロッコと呼ばれる南風が吹きます。この風の強さや温度によってオリーブオイルの収穫のタイミングや粒の大きさの予測を行うそうです。ここ数年は、地球温暖化の影響からか、シロッコの吹く時期も温度も、昔よりも早くなっている様子。品質の安定に欠かせない自然環境。雨、温度が一定になることが大切な様子です。



## INTRODUZIONE DI SOCIETA

### サプライヤーご紹介



## DOMENICO MANCA S.p.a

ドメニコ・マンカ社

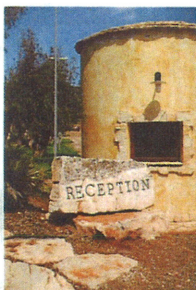
1975年創業。サルディニア島アルゲーロに位置するオリーブオイル生産メーカー兼ヴィラの運営者。

現在は3代目のパスカーレ・マンカ氏が社長を務める。

80年代途中まではトスカーナ州のオイルメーカーの下請けであったが、サン・ジュリアーノのブランドを確立し、優良なオイルメーカーとして、国内のコンテストで入賞を多数獲得し、ブランドを確立。現在に至る。サルディニアの様々な商品の開発と販売も同時に手掛ける。



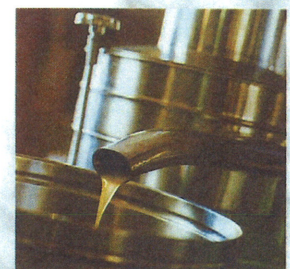
美しいサン・ジュリアーノの丘からの風景  
一面のオリーブ畑の手前に見えるのが工場



宿泊施設のヴィラも運営  
サルディニアの郷土料理をふるまいます。



代表品種のボサーナ種の実  
粒の大きさは小粒です。



搾油後、すぐのオイル  
ここからフィルタリングを  
行っていきます。

よもやま話！

コールドプレスという言葉をよく耳にしますが、こちらはすべての工程を 30℃以下で生産を行うという製法。低温で仕上げる事で、酸化を防ぎ、高品質なオイルを生み出す為ですが、お湯を入れてオリーブの実を攪拌すると驚くほど搾油率が上がるそうです。生産者にとって魅力的な事なのですが、良品提供のためのコールドプレス、もちろんマンカ社も行ってます。