

トスカーナの  
伝統的オリーブ  
オイルの証。



栽培、収穫、搾油、瓶詰めまですべてトスカーナ地方で行われたことを証明するトスカーナオイル生産協会のマーク。

EU(ヨーロッパ連合)で生産される特産物の安全性と信頼性を高める目的で制定されたIGPマーク



トスカーナ  
エキストラ バージン  
オリーブオイル

イタリア中部のオリーブオイルの一大生産地、トスカーナ洲が認定した最高級品。青々としたフルーティーな香りとぴりとした刺激、すっきりとした奥深い味わいです。250ml、オープン価格



ボスコ  
オーガニック エキストラ バージン  
オリーブオイル

農薬や化学肥料を一切使わずに南イタリアで大切に育てられたオリーブの実をていねいに摘み取り、厳選して搾油した一番搾り。オーガニックオリーブのナチュラルな香りがストレートに表現されています。250ml、オープン価格

## Pure Olive Oil



ボスコ  
オリーブオイル  
ピュア & ナチュラル

エキストラバージンオリーブオイルと精製オリーブオイルをブレンド。オリーブの香りと味わいはそのままに、まろやかでさっぱりとした口当たりが特徴です。500ml、オープン価格

毎日使える手頃な一本から  
入手困難な幻の逸品まで。

# オリーブオイル カタログ



## Extra Virgin Olive Oil



ボスコ  
エキストラ バージンオリーブオイル  
〜一番搾り〜

新鮮なオリーブの実から搾った豊潤な味わいは、オイルというよりもオリーブのフレッシュジュース。この一本があれば、いつでも手軽に本格派のイタリアンテイストが楽しめます。500ml、オープン価格



イタリア トスカーナ州  
ファブリ社製  
ピエトラ・コロンビナ  
エキストラ バージンオリーブオイル

イタリア トスカーナ洲の標高200~500mの丘陵地で有機栽培されるオリーブの木から収穫される希少な実を早摘み。そのままの香りを生かすためにノンフィルタ製法と呼ばれるこだわりの製法でオリーブオイルの上澄みだけを搾油した贅沢な逸品です。日本に空輸されるのは、年に一度の収穫時期に事前予約されたオーダー分のみ。地元でも入手困難と言われる幻のオリーブオイルです。250ml、2625円(税込)。750ml、5250円(税込)

問い合わせ・日清オイリオグループお客さま相談窓口 ☎03・3555・6812