

世界 NO.1ブランド「ベルトーリ」より エキストラバージンオリーブオイル 2 品を発売



加藤産業株式会社（本社：兵庫県西宮市／代表取締役社長：加藤和弥）は、世界 No.1 シェアを誇るオリーブオイルブランド「ベルトーリ」（デオレオ社）より、エキストラバージンオリーブオイル 2 品を 2019 年 3 月 19 日（火）に全国一斉発売いたします。



①エキストラバージン
オリーブオイル



②エキストラバージン
オリーブオイル ブラックレーベル



サラダに



お肉に

「ベルトーリ」は 1865 年イタリア トスカーナ州で食料店を営んでいたベルトーリ家によって誕生したブランドです。1875 年に、アメリカに初めてイタリア産オリーブオイルを輸出したことで知られ、現在では世界 50 ヶ国で愛されております。オリーブの名産地 “イタリア フィレンツェ” と “スペイン アンダルシア” に生産工場を持ち、高い生産性と安定した品質を提供しております。

今後、当社は「ベルトーリ」を通じて、オリーブオイルの魅力を伝え、食卓を豊かに彩る一品をお客様にお届けしてまいります。

●原料・製法

原料には、自然な純度をキープする為、ポリフェノールが豊富な緑色のオリーブを選んで使用しております。収穫後 6 時間以内にじっくり低温抽出で搾油した一番搾りのオイルに、添加物を一切加えずに作っております。

●特長

①ベルトーリ エキストラバージンオリーブオイル

国際オリーブ協会（IOC）の酸度基準 0.8%以下に対して、工場受入時の酸度基準を 0.2%の低酸度※1 に設定することにより、フレッシュでフルーティな味わいになっております。（生産工場 イタリア フィレンツェ）

②ベルトーリ エキストラバージンオリーブオイル ブラックレーベル

国際オリーブ協会（IOC）の酸度基準 0.8%以下に対して、工場受入時の酸度基準を 0.1%以下の超低酸度※1 に設定し、自然なオリーブの香りと苦味、辛味※2 が喉をほどよく刺激する味わいを実現いたしました。これまで世界の品評会で数々の賞を受賞した最高品質のプレミアムオイルです。（生産工場 スペイン アンダルシア）

※1 酸度が低いほど高品質なエキストラバージンオリーブオイルとなり、風味に大きく影響します。

※2 苦味、辛味があるほどポリフェノールが多く含まれます。

●お召し上がり方

本当に美味しいオリーブオイルは『素材の風味を引き立たせる』特徴があることから、サラダや肉、魚、豆腐などに『そのままたっぷりとかける』ことで、最も美味しくお召し上がりいただけます。

【商品概要】

商 品 名：①ベルトーリ エキストラバージンオリーブオイル

②ベルトーリ エキストラバージンオリーブオイル ブラックレーベル

内 容 量：500ml

希望小売価格：①1,000 円 ②2,500 円（税別）

発 売 日：2019 年 3 月 19 日（火）

販 売 地 域：全国

【商品に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 貿易部

TEL：0798-33-7672

受付時間 9：00～17：30（土・日・祝日を除く）

【広報に関するお問い合わせ先】

加藤産業株式会社 社長室

TEL：0798-33-7665

受付時間 9：00～17：30（土・日・祝日を除く）

加藤産業コーポレートサイト <http://www.katosangyo.co.jp/>

カンピーインスタグラム <https://www.instagram.com/kanpy0822/>



コーポレートサイト



カンピーインスタグラム