

イタリア・リグーリア州に
オリジナルのオイルを作りに来ました

起伏に富んだ丘の斜面に、石積みで段々畑が
造られ、オリーブの樹が植えられている。
地面にネットを張り、職人が木を棒でつついて
実を落とすことで、完熟した実だけを収穫。

日本料理に合う

京都吉兆・徳岡邦夫さんの
食材探しの旅

オリーブオイルがでまいるまで

北にアルプス、南にアドリア海を控え、
オリーブ作りに最適とされる北イタリア・リグーリア州。
「京都吉兆」総料理長の徳岡邦夫さんが、
日本料理に合うオリーブオイルを求め、収穫期に訪れました。



北イタリアならではの 繊細な味わいのオリーブの実

リグーリア特有のオリーブ品種がタジヤスカ。他種に比べて甘みが強く、繊細な味わいで知られている。収穫した実はまず水で洗う。

石臼でオリーブの実を挽く、昔ながらの製法で



摩擦熱を加えないよう石臼でつぶしたのち、ステンレスに油だけがつく性質を生かしてピュアな油を抽出。フィルターを通さず自然に沈殿させて仕上げる。

収穫期の11月に訪れ、
繊細な逸品を求めて試飲

急峻な丘に点在するオリーブ畑。摘み取った実の運搬にはいまもロバを使うというリグーリア州インペリア。海拔0〜600メートルに植えられ、収穫時は10〜5月。寒冷期にまたがるため、虫害がなく、化学薬品を使わずに自然で安全な収穫ができます。収穫時の11月末にこの地を訪れた徳岡さん。日本料理に合うオリーブオイルを試したところ、「繊細さを強調したいなら、種を抜いて

精製し、えぐみを抜けばいい」とブレンド責任者からアドバイス。今まで「種抜きオイル」は味が繊細すぎると、イタリア料理やフランス料理のシェフからは敬遠され、アルドイノが製品化することはなかったのですが、「それが日本料理に合うはず」と徳岡さん。繊細でやわらかなので、生の魚介類や和出汁と相性がいいのです。この種抜きでオイルを作る技術はアルドイノが最初。そこでタジヤスカ種を主に使い、総じて「種抜き」で精製することで繊細さ、まろやかさを強調したオリーブオイルを徳岡さんはオーダーしました。



ブレンド責任者とともに
数種のオリーブオイルを試飲

リグーリアほか、シチリア、トスカーナなどで採れるオリーブの実を使ったオイルを、アルドイノ社のブレンド責任者・カネツリさんとテイステイング。

そして製品化へ

お申し込み・お問い合わせ

0120-982-424

いま「アルドイノ」のオリーブオイルを手掛けるのは……

起源は1300年代にベネディクト修道会の僧侶がオリーブの苗を持ち込んで植えたことにあるという、アルドイノのオリーブオイル。創業家が後継者に恵まれず、同じく熱心にオリーブオイル作りにも携わるイズナルディ家に1992年に委譲。3代目当主ビエトロさん(左)、4代目カルロさん(右)。





醤油、山椒、わさび、柚子、しょうが、白胡椒といった、日本料理で扱う調味料とのマッチングを試した結果、いくつか、効果的な「合わせ技」が見つかった。



京都の厨房で、
オリジナルオイルを使った
レシピを考案



現地で丁寧に包装。
選り抜いたラベルの色は……



上／金箔を使った独自の包装紙は繊細なので、ひとつひとつ現地の工場で梱包されて出荷。左／パッケージも各色、入念に検討された結果、1本に絞られた。



「京都吉兆ラベル」の特徴は……

- ◆種を取り除き、果肉だけを搾ったので味が柔らか
- ◆繊細でまろやかなので、白身の魚や新鮮な野菜、豆腐に合う
- ◆醤油や出汁、味噌などに加えると旨みを増した、新たな調味料に

こちらです！



40

「京都吉兆」オリジナルアルドイノ社製
エキストラヴァージン
オリーブオイル

京都吉兆

油脂を使った料理に慣れ親しんでいる欧米やアジアの人たちにとって、刺身を食べるとき、脂の少ない白身魚はじつは食べにくいもの。サーモンや

まぐろの中トロなどが好まれるのがこのためです。「白身の生の魚は、オイルを介在させれば、もっと世界中の人々においしく食べてもらえる」と、徳岡さんが探し、行き着いたオリーブオイルです。



【京都吉兆】

●「京都吉兆」オリジナル
アルドイノ社製
エキストラヴァージン
オリーブオイル

3,150円 常温便
(全国一律578円/2個以上
ご購入の場合はお届け先が1カ所なら、
1個分の送料でお届けします)

申し込み番号 031F-030

内容量:エキストラヴァージンオリーブオイル
92g(100ml)×3本 イタリア製
賞味期限:2014年7月30日
★限定200セット

のしOK



白身の魚には……
醤油×わさび×オリーブオイル

鯛造り

●材料(4人分)

鯛……………	500g	オリーブオイル ……	20g
水菜……………	1/5束	醤油……………	20g
南京……………	1/10個	海苔……………	1g
わさび……………	8g	金箔……………	少々

- ① 鯛の皮を引き、厚さ3mmに切り、造りにする。
- ② 水菜をひと口大に切り、塩水で湯がき水気を切ります
- ③ 南京を皮付きのままできるだけ薄くスライスし、千切りにして水にさらす。
- ④ 海苔に出汁を少量ふくませ、ひと口大で山の形にし金箔を留める。
- ⑤ オリーブオイルと醤油をボウルに入れ、泡立て器でしっかり混ぜ乳化させる。
- ⑥ ①～④を盛り付け、わさびを添える。⑤のオリーブ醤油につけていただく。

温野菜には……
もろみ×和辛子×オリーブオイル

レンジ野菜の前菜

●材料(4人分)

かぶ……………	半玉	オリーブオイル ……	15g
大根……………	1/5本	もろみ……………	15g
人参……………	1/4本	辛子……………	5g
水菜……………	半束	塩……………	少々
柚子……………	1/4個		

- ① かぶ、大根を4cm×2cm×2cmの大きさに切る。
- ② 人参の芯の部分を取り除き、3cm×3cm×1cmの大きさに切る。
- ③ 柚子の皮の裏の白い部分を少し取り除き、千切りにする。
- ④ ラップの上でかぶにオリーブオイルと塩を薄くかけなじませ、ラップで軽く包み込む。電子レンジ(600W)で40秒ほど火を通す。
- ⑤ ④と同様に、電子レンジで大根は50秒、人参は40秒、水菜は15秒火を通す。オリーブオイル、もろみ、辛子をボウルに入れ、泡立て器でしっかり混ぜて乳化させる。
- ⑥ ④、⑤の野菜を盛り付け、⑥のもろみ辛子オリーブをつけていただく。



卵には……
醤油×かつお節×オリーブオイル

卵かけご飯

●材料(4人分)

かつお節……	適量(できれば血合いのないものがよい)		
海苔……………	半枚	卵……………	2個
オリーブオイル ……	20g	ご飯……………	1合
醤油……………	20g		

- ① 海苔をあぶり、ひと口大にちぎる。
- ② オリーブオイルと醤油をボウルに入れ、泡立て器で乳化させる。
- ③ 茶碗にご飯を盛り、卵(全卵か、卵黄だけかは好みで)、かつお節、海苔をお好みの量入れて、②のオリーブ醤油を適量入れていただく。

