

「かがわオリーブオイル」の品種別テイスティングマップ



このマークが目印！

「かがわオリーブオイル」とは？

- ・香川県から認定された**県内の製造事業者**が、
- ・**県産オリーブ果実のみ**を使用して、定められた工程で採油し、
- ・**官能評価・化学検査**の両方で一定の基準を満たした高品質な**エキストラバージンオリーブオイル**です。

オリーブオイルは、どれも同じと思っていませんか？



オリーブオイルそのものの風味を手軽に味わうなら、バケット(パン)がおすすめ！

香川県産の市販オイルからサンプル調査した結果です。
(「せとみどり」、「オルビーナ」は試験用オイルで調査。)

マイルド

苦味・辛味が優しく、まろやかな香りは、ナッツやナシ、花を連想させます。オリーブオイル初心者やお子様も、おいしく召し上がれます。

香りのイメージ



ミディアム

シナモン、バナナ、ミントを連想させるフルーティーな香りが特長です。和洋を問わず、どんなメニューにも合わせやすいオイルです。

香りのイメージ



ストロング

草原やトマト畑でいるかのようなグリーン系の香りと、パンチの効いた苦味・辛味が後を引きます。生野菜や濃い目に味付けされたメニューによく合います。

香りのイメージ



いつものメニューに、
「かがわオリーブオイル」
をぐるっとひと回し！



「かがわオリーブオイル」に合わせたいメニュー

マイルド系

- 豆腐(冷奴)
- 白身魚料理
- 鶏肉料理(焼き鳥【塩】等)
- 肉じゃが
- うどん、そうめん
- バニラアイス

ストロング系

- 生野菜サラダ
- 赤身魚料理
- 牛肉料理(ステーキ、ローストビーフ等)
- ポトフ
- パスタ・ピザ
- チョコレートアイス