



ウルラ エキストラヴァージン オリーブオイル コレッジオーラ
Wulura Extra Virgin Olive Oil Corregiola

ウルラ エキストラヴァージン オリーブオイル レッチーノ
Wulura Extra Virgin Olive Oil Leccino



西オーストラリア州マーガレットリヴァーに位置する、ウルラの 6000 本のオリーブ樹から造られた高品質なエクストラバージンオリーブオイル。エクストラバージンオリーブオイルは健康に良いとされ、バター、マーガリン、植物油オイルなどの代わりとしてお使いいただけます。オリーブはマーガレットリヴァーの土地や風土に大変適し、ウルラの畑のオリーブ樹は十分に成長し、風味豊かな口当たりの良いオイルがつくられています。手摘みで収穫したオリーブの実は 24 時間以内に圧搾され、オリーブオイルとなります。添加物を入れず、純粋でフレッシュなオイルです。ウルラ オリーブオイルは、お料理やお菓子作りにも使え、パンのお供にもなります。また、サラダドレッシングとしてもお楽しみいただけます。

コレッジオーラ

もともとトスカーナなどで栽培されているが希少品種。リッチな香りとフルーツの味わいが豊かでまろやかな口当たり。フィニッシュに少しスパイス感があります。

前菜やパン、鶏の胸肉、パスタなどに良く合います。

OLIVE JAPAN 2013 金賞受賞

レッチーノ

中央イタリアで多く栽培されている品種。マーガレットリヴァーらしいお花の風味が豊かで上品なスタイル。とてもフルーティでまろやかな味わい。フィニッシュに少しスパイシーな辛さを感じます。

蒸した魚や温野菜によく合います。



参考小売価格 (250ml)
¥2,000(税別)



参考小売価格 (500ml)
¥2,500(税別)



参考小売価格 (5L)
¥13,000(税別)

