



【トスカーナの大地が育んだ、究極の一滴 - ピアン・ディ・マッジョのエキストラヴァージンオリーブオイル】

今年のオリーブの収穫は、まさに自然の恵みそのもの。トスカーナの温暖な気候と豊かな土壌が、驚くほど高品質なオリーブを実らせました。

トスカーナのマレンマ地区で収穫されたオリーブの実は、新鮮なうちにピアン・ディ・マッジョ社の最先端設備で丁寧に搾油。27度以下のコールドプレス製法により、オリーブの香りや風味を最大限に引き出します。

【他にはないピュアな味わいと品質】

ノンフィルターオイルの欠点を克服した独自のフィルタリング技術を採用し、酸化を徹底的に防止。結果として、今年のオイルは酸度わずか**0.1%**を達成し、エキストラヴァージンオリーブオイルの中でもトップクラスの品質を誇ります。この数値が示すのは、ただ低酸度というだけではなく、栽培から搾油、保管に至るまで、全てが徹底されたプロセスである証拠です。



【魅惑の風味と香り】

一口含むと広がるのは、フレッシュなオリーブの香りと、トスカーナの大地を思わせる力強く深みのある味わい。パンにかけるだけでも格別、サラダや魚料理に加えれば、その料理を一段と格上げします。

トスカーナの自然と情熱、そして卓越した技術が生んだこの特別なオイルを、ぜひあなたの食卓でお楽しみください。

私の個人的な味わいの感覚ですが、今年の初搾油をパーネトスカーナのトーストに初搾りをお皿の上のパンに溢れるほど沢山振りかけて賞味しました。隠さず言いますが、お口の中で新鮮なまろやかさを感じ驚くほどの美味しさに感激しました。そして、喉を通り過ぎた瞬間、まるで生わさびをひと固まり食べたかのように、辛さを感じて咳こんでしまいました。緑色のオリーブ実を潰したばかりのオリーブの香りが漂いつつも喉では辛い刺激的な感覚を受けましたが、それでも、お口の中では「まろやかさ」が広がって残っている感じでした。



【酸度について】

オリーブオイルの品質基準は、主に酸度によって評価されます。以下に、それぞれの種類と酸度基準について説明します。

1. エクストラバージンオリーブオイル

・ 酸度基準：0.8%以下

- ・ これは、遊離脂肪酸（特にオレイン酸）の割合を示し、オリーブが新鮮で、搾油工程が適切に行われたことを示します。
- ・ 香りや風味も非常に優れており、最高品質とされています。

2. バージンオリーブオイル

- 酸度基準：0.8%以上 2.0%以下
 - エクストラバージンよりも酸度が高く、品質がやや劣ります。
 - 風味や香りはまだ自然で調理には適していますが、生食で楽しむには適さない場合もあります。

3. オリーブオイル（精製オリーブオイル+バージンオリーブオイルの混合）

- 酸度基準：2.0%以下
 - 一般的な「オリーブオイル」というラベルで販売されるもの。
 - 精製工程を経ているため、酸度は低めですが、風味や香りがほとんどないのが特徴です。
 - バージンオリーブオイルを一部混ぜることで、わずかにオリーブの風味を補っています。

4. サンザオイル（Pomace Oil）

- 酸度基準：特に規定なし（一般的に非常に高い酸度の状態から精製される）
 - 「Sansa」はイタリア語で「搾りかす」を意味します。オリーブの絞りかすを溶剤で抽出したオイルが「サンザオイル（Pomace Olive Oil）」です。
 - 食用として販売される場合、精製されて酸度は抑えられますが、オリーブの香りや風味はほとんどなく、品質は最も低いとされています。
 - 通常は調理油や業務用油として使用されます。

まとめ

酸度はオリーブオイルの品質を評価する最重要指標の一つで、以下のように分類されます：

種類	酸度基準	特徴
エクストラバージン オリーブオイル	0.8%以下	最高品質、風味・香りが豊か
バージンオリーブオイル	0.8%以上 2.0%以下	調理向け、風味や香りはやや劣る
オリーブオイル	2.0%以下	精製オイルとバージンのブレンド、香りは控えめ
サンザオイル（Pomace Oil）	規定なし（精製で酸度抑制）	最低品質、調理用や業務用が中心

因みに、ピアン・ディ・マッジョ社のフラントイオで搾油された私たちが提供するエクストラ ヴァージン
オリーブオイルの酸度は 0.1% で、最高品質のエクストラ ヴァージンの中でも頂点に立つ逸品です！