

Perthエクストラバージンオリーブオイル



250ml

1,900円 (税抜)

500ml

3,300円 (税抜)

750ml

4,400円 (税抜)

優秀なエクストラバージンオリーブオイル

オリーブオイルには、ポリフェノールをはじめ、ビタミンE、オレイン酸、βカロテン、カルシウムなど優秀な栄養素が含まれており、栄養補給にも最適です。

上質なエクストラバージンオリーブオイルは、オレイン酸含有量が豊富で、足りない栄養を補い、カロリーコントロール、効率的なビタミン摂取、健康的なダイエットの実現によく、世界中で幅広く重用されています。毎日の健康を維持するためにぜひお召し上がりください。

ハーブソルト



30g (瓶)

600円 (税抜)

まるで摘み立てのような高い香りと色合いの数種類のハーブと選りすぐりのお塩をブレンドしました。パラパラと振りかけるだけで手軽にハーブ料理が出来上がります。



aglive

お問い合わせ

株式会社 アグリーブ

〒819-0052

福岡県福岡市西区下山門2-21-3-102

TEL/FAX 092-516-3185

E-mail: goto@aglive.co.jp



Perth

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

オリーブオイル

美しいパースの水と空気が育んだ





世界で一番美しい街と言われている西オーストラリアの
州都パースで育った希少なオリーブオイルです。

最高レベルの水と空気に育まれた
「エクストラバージンオリーブオイル」の風味と香りを
損なうことなくお届けします。

3つのこだわり

安全・安心へのこだわり

オリーブの搾りかすを約一年かけて肥料にし栽培に利用するなど、
安全・安心にこだわったオリーブの栽培を行っています。

新鮮さのこだわり

収穫後4時間以内に搾油したオリーブを自然ろ過し、農場内工場で
速やかにボトルングを行っています。

品質へのこだわり

自社農園で収穫からボトルングまで一括管理、熱を加えないコールド
プレス製法なのでオリーブ本来の香り・風味が失われることなく、
しっかりと活かされています。

風味を伝える1本!

美しいパースの水と空気が育んだ、グリーンオリーブのフルー
ティーな香り!

自然豊かなオリーブの葉の風味や、エクストラバージンだから味わ
える微かな辛味と苦味を備えた希少美味なオイルです。

高い安定性(耐酸化性)が多くのお客様から評価を頂いており、高
温での調理や生、または調理されたものの保存にも理想的なオイル
です。

オススメレシピ recipe

カルパッチョ



材料

- ・刺身(白身やホタテ、サーモン等何でもOK)
- ・オリーブオイル
- ・ニンニクのみじん切り
- ・ハーブソルト

作り方

- ①ボウルにオリーブオイルとハーブソルトと
ニンニクのみじん切りを入れて混ぜる。
 - ②①のボウルに刺身を漬け込んで10分〜20分置く。
- ★野菜をたっぷり用意すれば、お刺身サラダにもなります♪

春限定 タケノコの Pasta



材料 (2人分)

- ・ゆでタケノコ
- ・ベーコン 2枚
- ・ニンニク ひとかけ
- ・パスタ 200g

作り方

- ①お湯を沸かしてパスタをゆで始める。
 - ②フライパンにオリーブオイルと半分に切ったタケノコとニンニクを入れて、タケノコをカリッとするまで焼く。
 - ③ベーコンを入れて炒める。
- ★タケノコがカリッとなるまで気長に焼くのがポイントです

春野菜のグリル



材料 (2人分)

- ・ゆでタケノコ
- ・そらまめ(生)
- ・オリーブオイル

作り方

- ①そらまめはさやから出し、タケノコは縦にスライスする。
 - ②フライパンにオリーブオイルを入れて、タケノコと
そらまめを弱火でじっくり焼く。
 - ③器に盛り付けてハーブソルトをパラパラふりかける。
- ★スナップえんどう、グリーンアスパラ、新玉ねぎ、何でもOK!
野菜の甘みとほっくほく感がたまりません♪

Perthオリーブオイルとハーブソルトの組み合わせで
美味しいドレッシングにもなります。



PERTH
OLIVE
OIL

HERB
SALT