

Extra Virgin Olive Oil

Original extra virgin olive oil extracted by hand from olives picked in the farm of Cazzetta located in southern Italy.

南イタリアプーリア地方カッツェッタ農園で採れたオリーブを手作業で抽出した本物のエキストラバージンオリーブオイル

『自然な味』のワケ

- ・丁寧に収穫
- ・24時間以内に製油所で圧搾
- ・常に14°C~16°Cに保ち加工
※コールドプレス製法
- ・自然のまま沈澱させ保存
- ・上ずみだけを瓶詰め

Why is the taste so natural?

- Carefully handpicked
- Pressed within 24 hours
- Process kept at temperatures between 14°C - 16°C
- After deposits naturally settle, the top layer of oil is bottled

- Possess a rich taste while remaining light
- Accentuates the flavors of Italian food.

「コクがあるのにサラッとしている」
「イタリア料理の味が引き立てられ、思わず BUONO! と叫びたくなる」



私が作っています。

伝統あるカッツェッタ農園とは…

カッツェッタ農園は長靴型をしたイタリア南部のかかるとに当たるプーリア州 南サレント地方に位置し、315ヘクタールのオリーブの木に囲まれています。

カッツェッタ家は4代に渡り製油業を営んでおり、100年以上の歴史を持っています。

従来、原料としてのオリーブオイル、オリーブ販売を行っていましたが、現社長ラファエレ・カッツェッタ氏が、オリジナルの製品販売を手掛けました。

カッツェッタ家は伝統的な技術を忠実に守る事により、高品質な油を生産することで知られております。

良い品質とトレーサビリティ(元を確かめる事が出来る事)を保証するため

カッツェッタ製油所の運営は3つの部門に分けられています。

1. Azienda Agricola Cazzetta (農業部門)
2. Oleificio Cazzetta s.r.l. (自社製品製油部門、委託製油業務)
3. Terra d' Otranto s.r.l. (瓶詰めと輸出部門)

カッツェッタのエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルは2種類のオリーブの実(オリヤローラ種とチェリーナ種)をバランスよくブレンドすることにより、豊潤な味と香りを実現しています。

丁寧に収穫されたオリーブの実は、酸化を最小限に止める為に24時間以内に、製油所へ持ち込まれ圧搾されます。

圧搾は、コールドプレスで常に14℃～16℃の温度に保たれている環境のもと行われます。

その後、“自然”に近い状態で沈殿・保存、瓶詰めされ世界へ出荷されます。

そして、2004年晴れて日本初上陸となり、2006年には新たな2つの仲間が加わり、2010年からは業務用5ℓおよびオーガニックオイルが新登場しました。

僅かな量しか生産出来ない贅沢なオリーブオイルが、
食卓の味を一層引き立てます。

Cazzetta Organic カッツェッタ オーガニック EX V・オリーブオイル

250ml, 500ml OPEN価格

【特徴】 オーガニック(有機無農薬)のオリーブの実を24時間以内に製油所に持ち込み圧搾。

【風味・味】 プーリア州独特のフルーティーさと、苦み・辛みのバランスが取れた味が特徴です。



250ml・500ml

Spontaneo スポントネオ・EX V・オリーブオイル(通期10～12月絞り、自然沈殿)

250ml 参考上代1785円(本体価格;1700円), 500ml 参考上代2940円(本体価格;2800円)

【特徴】 カッツェッタ農園で10月から12月までかけて収穫したオリーブを自社の製油所に持ち込み、圧搾。遠心分離機を使わずに、自然に沈殿させ上澄みのオイルだけを汲み取った贅沢品。

【風味・味】 オリーブの風味や成分がたくさん残っているため、濃くてしっかりした味が楽しめる上、自然で軽い味がします。



NEW 5ℓ 缶販売開始

500ml 250ml

Prezioso プレッチオーゾ・EX V・オリーブオイル(11月絞り)

250ml 参考上代1470円(本体価格;1400円)

【特徴】 カッツェッタ農園で11月に収穫したオリーブ(熟していない実が多い)を自社の製油所に持ち込み、圧搾。遠心分離機などの機械を使用して近代的な製法で製造。

【風味・味】 アーモンド風味の後味と、生き生きした香りが特徴です。



250ml

Quattro Macine クアットロマッチーネ・EX V・オリーブオイル(12月絞り)

250ml 参考上代1155円(本体価格;1100円)

【特徴】 カッツェッタ農園と近隣で12月に収穫したオリーブ(熟した実が多い)を24時間以内に自社の製油所に持ち込み、圧搾。遠心分離機などの機械を使用して近代的な製法で製造。

【風味・味】 まろやかで、やわらかい味が特徴です。



5ℓ

250ml

GO MERCHANTS

輸入者 株式会社Go Merchants
販売者 島商株式会社 T:03-3666-3604

www.gomERCHANTS.co.jp