

注文出荷制 特集&PICKUP

 FAX0120-999-660

料理・実用

ご担当者様

ビジネス書

2025年3月発売



クラシッ
KULASCIP

〒154-0024

東京都世田谷区三軒茶屋1-6-4

TEL: 080-4795-6248(田口)

メール: info@kulascip.co.jp

菜種油や米油のように種子や胚芽ではなく、柔らかな果実にオイル成分の98%が存在するオリーブは、果実を搾るだけでオイルを抽出できます。

イタリアではオリーブの搾油をトラスフォルマツィオーネ(移行)と言います。オリーブの果実がオイルに形が変わっただけ。だからこそ豊かな香り、栄養素がそのままオイルに残っています。

日本でも人気のオリーブオイルですが、その魅力や中身はあまり知られていません。しかも日本には「エキストラバージン」の品質基準がなく、「エキストラバージン」ではないものが「エキストラバージン」として店頭に並ぶなど市場が混沌とし、多くの誤解や誤認を招いてきました。

少しでも解消したい。そのためには本物のエキストラバージンの魅力を多くの人に知ってもらうことだと思っています。

折しも、2024年3月、オリーブオイル公正取引協議会が設立され、日本の「エキストラバージン」の表記が変わります。今後、本物のエキストラバージン・オリーブオイルの普及が期待されます。

日本の表記が変わる今こそ、

古代から愛され続けるエキストラバージンの魅力を正しく知って欲しい。



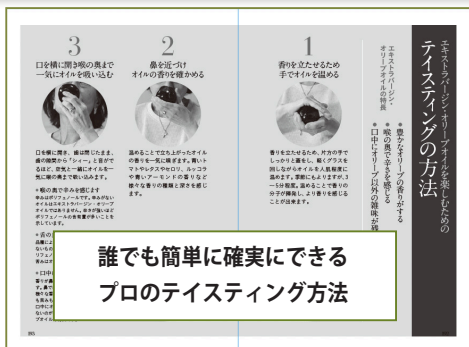
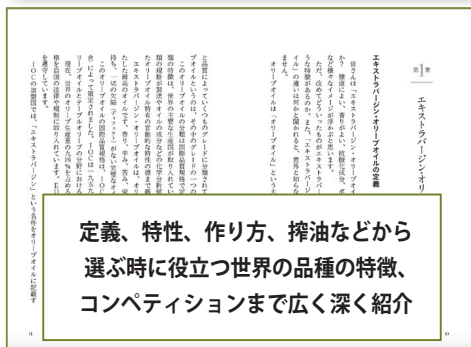
エキストラバージン・オリーブオイルの講義

著者 山田美知世 / 四六判 / 384頁 / 並製
本体: 2,700円(税別)

日本人初のオリーブオイル鑑定士による

定義、特性、作り方、世界各国の品種、歴史、取り巻く世界、使い方まで

エキストラバージン・オリーブオイルの完全解説書



山田美知世(やまだ みちよ)

京都生まれ、ミラノ在住。日本人初イタリア農林食糧政策省の国家試験取得オリーブオイル鑑定士。日本人で唯一、世界八カ国最重要オリーブオイルコンペティションで国際審査員を務める。イタリアに特化した月刊女性誌『amarena』(扶桑社・現在は休刊)の元編集長。

直取引代行
トランスビュー

KuLaScipの商品は、トランスビューの直接取引で納品します。「返品随時可/送料元払い/取次ルートは完全買切」配本はありません。1冊からお気軽にご注文ください。

貴店名

ご担当者様

FAX0120-999-660

エキストラバージン・オリーブオイルの講義
ISBN: 978-4-911322-00-0