

今、開けた
このオリーブオイル
いつもより
ビリッとするね。

いつもと同じよ？

僕はこのくらいの方が
好きだな。

なにか
変わったのかしら？

原料のオリーブによって
風味に違いがでるんじゃよ。

オリーブオイルには、オリーブの実をしぼっただけのエクストラバージンオリーブオイルのほかに、マイルドなタイプとして、精製したオリーブオイルとエクストラバージンオリーブオイルを混ぜたものがあります。

オリーブの実には、ポリフェノールに由来する強い渋みや苦み、辛みがあり、エクストラバージンオリーブオイルはオリーブの実の風味がするため、ビリッとした辛みや苦みを感じることがあります。

また、オリーブの産地や樹、収穫年によって同じ商品でも風味に違いが生じます。

POINT

風味を楽しみたいときはエクストラバージンオリーブオイルを！
食材の味を楽しみたいときはマイルドなタイプを！

エクストラバージンオリーブオイルは、オイルの味を調味料のひとつとして、オリーブの風味を楽しみたいときにご利用ください。サラダやパスタの仕上げ、そのままパンにつけても。

マイルドなタイプは、オリーブの苦みや辛みが苦手な方や炒め物、揚げ物などに。

豆知識

「オリーブオイルはかたまります！」

オリーブオイルは10℃前後で、白い粒の沈殿ができたり、白くにごることがあります。これはオリーブオイルの成分の一部がかたまって固まる現象です。15℃以上の室温に置いておくか、すぐにお使いになる場合はぬるま湯で温めると液状に戻ります。原料のオリーブの産地や品種ごとに成分の比率が異なるため、かたまりやすさにも差があります。

室温

かたまった状態

オリーブオイルは
風味の幅が広いのね。