

# 「かがわオリーブオイル」の品種別テイastingマップ



このマークが目印!

## 「かがわオリーブオイル」とは?

- ・香川県から認定された**県内の製造事業者**が、
- ・**県産オリーブ果実のみ**を使用して、定められた工程で採油し、
- ・**官能評価・化学検査**の両方で一定の基準を満たした高品質な**エキストラバージンオリーブオイル**です。

## オリーブオイルは、どれも同じと思いませんか?



オリーブオイルそのものの風味を手軽に味わうなら、バケット(パン)がおすすめ!

香川県産の市販オイルからサンプル調査した結果です。(「香オリ3号」、「香オリ5号」は試験用オイルで調査。)

**マイルド**

苦味・辛味が優しく、まろやかな香りは、ナッツやナシ、花を連想させます。オリーブオイル初心者やお子様も、おいしく召し上がれます。

香りのイメージ

ナッツ ナシ フローラル 熟したバナナ

**ミディアム**

シナモン、バナナ、ミントを連想させるフルーティーな香りが特長です。和洋を問わず、どんなメニューにも合わせやすいオイルです。

香りのイメージ

シナモン 青いバナナ ミント 熟したトマト

**ストロング**

草原やトマト畑でいるかのようなグリーン系の香りと、パンチの効いた苦味・辛味が後を引きまます。生野菜や濃い目に味付けされたメニューによく合います。

香りのイメージ

青いトマト 若草 抹茶

## 「かがわオリーブオイル」に合わせたいメニュー

いつものメニューに、「かがわオリーブオイル」をぐるっとひと回し!



- | マイルド系          | ストロング系               |
|----------------|----------------------|
| ●豆腐(冷奴)        | ●生野菜サラダ              |
| ●白身魚料理         | ●赤身魚料理               |
| ●鶏肉料理(焼き鳥【塩】等) | ●牛肉料理(ステーキ、ローストビーフ等) |
| ●肉じゃが          | ●ポトフ                 |
| ●うどん、そうめん      | ●パスタ・ピザ              |
| ●バニラアイス        | ●チョコレートアイス           |