

2008年7月2日

報道関係各位

【2008年秋季新商品のご案内】

風味・香りがとても豊かなワンランク上のオリーブオイル
「BERIO エクストラバージンオリーブオイル ギストフルッタート」
250g瓶/400g瓶を新発売

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、資本金：100億円、代表取締役社長：佐々木 晨二）は、家庭用油脂商品「BERIO エクストラバージンオリーブオイル ギストフルッタート」250g瓶/400g瓶を8月20日（水）より全国にて発売いたします。

第一次ブームから10年、今や家庭ではすっかり定番になったオリーブオイルは、用途も、パスタやマリネ・ドレッシングをはじめ、揚げものや炒めものにも広がっています。さらにそのまま料理の仕上げにかける、パンにつけるなど、このオリーブオイル特有の『風味・香り』を味わうという傾向が見られます。

新商品「BERIO エクストラバージンオリーブオイル ギストフルッタート」は、イタリアで愛されているフルーティーな香りが特長のオリーブオイルです。豊かな『風味・香り』は、特にそのままのご使用をお勧めいたします。この度、「温野菜にかける」という簡単手軽な楽しみ方を通し、オリーブオイルの更なる味わいを感じていただこうと考えています。もちろん、加熱調理でも美味しくいただけます。

商品名

「BERIO エクストラバージンオリーブオイル
ギストフルッタート」250g瓶/400g瓶

発売日

平成20年8月20日（水）

商品特長

イタリアで愛されているフルーティーな香りが特長です。

サラダのドレッシングやマリネなどのご使用やパスタ料理などでフルーティーな香りをお楽しみいただけます。

品質管理の行き届いた国内充填で安心していただける高品質な商品をお届けいたします。



「GUSTO FRUTTATO（ギストフルッタート）」とはイタリア語で「フルーティーな味わい」という意味です。（「GUSTO（グスト）」= 味わい、「FRUTTATO（フルッタート）」= フルーティーな）

< 本件に関する報道関係の方のお問合せ先 >

株式会社J-オイルミルズ 広報・IR推進室 藤田
TEL.03-5148-7103 FAX.03-5148-7107

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町8番1号 聖路加タワー17F～19F Tel.03-5148-7100

【蒸し野菜のオリーブオイルかけ】

1人分のエネルギー： 224kcal / 塩分： 0.3g / 調理時間：約30分



材料（4人分）	
じゃがいも	2個
さつまいも	1/2本
にんじん	1/2本
れんこん	100g
ブロッコリー	1/2株
オリーブオイル	大さじ3
塩	適量
粗びき黒こしょう	適量
粒マスタード	適量

作り方

じゃがいも、さつまいも、にんじんは1cm厚さの輪切りにし、れんこんは1cm厚さの半月切りにする。ブロッコリーは小房に分ける。

鍋に小鉢皿を入れ、皿の高さの少し下まで水を入れる。ザルにブロッコリー以外の野菜を入れてのせ、蓋をして15分ほど蒸す。ブロッコリーを加え、更に5分蒸す。

皿に盛り、オリーブオイルを回しかける。塩、粗びき黒こしょう、粒マスタードを添え、お好みでつける。

メニューポイント

ザルにお好みの野菜を入れて、一度に蒸せます。蒸した野菜の甘みが、オリーブオイルで引き立ち、野菜のおいしさを実感していただけます。

【豚しゃぶのフルーティサラダ】

1人分のエネルギー： 303kcal / 塩分： 0.3g / 調理時間：約15分



材料（4人分）	
豚しゃぶしゃぶ用肉	300g
塩	少々
サラダほうれん草	45g
グレープフルーツ	4房(90g)
ディル	適量
スプラウト	適量
オリーブオイル	大さじ3
粗びき黒こしょう	
（お好みで）	適量

作り方

豚肉はゆでてザルにとり、塩をまぶし、皿に盛る。

サラダほうれん草は4cm長さに切り、グレープフルーツは皮をとってひと口大にしにのせる。ちぎったディル、半分に切ったスプラウトを散らす。

オリーブオイルをかけ、お好みで粗びき黒こしょうをかける。

メニューポイント

オリーブオイルの香りと風味で食べる、ひと味違った豚しゃぶサラダ。オリーブオイルと相性のよいグレープフルーツの酸味が、オイルの香り、風味を引き立て、フレッシュ感をプラスします。

【サーモンとかぶのハーブマリネ】

1人分のエネルギー：169 kcal / 塩分：0.7 g
/ 調理時間：約35分（漬ける時間を含む）



材料（4人分）

サーモン（刺身用）	100g
かぶ 2個（160g）	
マッシュルーム	6個（60g）
玉ねぎ	1/2個（100g）
オリーブオイル	大さじ3
レモン汁	大さじ4
塩	小さじ1/2
イタリアンパセリ （みじん切り）	大さじ1
粗びき黒こしょう	適量

作り方

サーモンは5mm厚さに切り、かぶは5mm厚さの半月切り、玉ねぎは薄切りにする。
マッシュルームは四等分する。

ボウルに、オリーブオイル、レモン汁、塩を入れて混ぜ、イタリアンパセリを加える。
を加えてザッと混ぜ、20分ほど漬ける。

皿に盛り、粗びき黒こしょうをかける。

メニューポイント

魚介と野菜のごちそうマリネ。
オリーブオイルが、かぶの甘みを引き立てます。