

2020年9月1日

報道関係者各位

チュニジアのオリーブオイルメーカー Biolive 社の フレーバーオイル「セジャメス レモンオリーブオイル」を J-オイルミルズ公式オンラインショップにて発売開始 Biolive 社初の日本向け製品を数量限定で発売中

株式会社J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長：八馬 史尚、以下 当社）は、J-オイルミルズ公式オンラインショップにて、国際的なオリーブオイルコンペティションで複数受賞歴があるチュニジアのオリーブオイルメーカー Biolive 社の、レモンの風味を楽しめるフレーバーオイル「セジャメス（Segermès） レモンオリーブオイル」を発売開始いたしました（数量限定）。

J-オイルミルズ公式オンラインショップ <https://shop.j-oil.com/>

Biolive 社の農園では、丁寧な手作業でオリーブ果実を収穫しています。その手摘みした果実を原料に、近代的な装置で搾油したオリーブオイルを日本の皆様に向けて初めてご紹介いたします。チュニジアはオリーブオイルの一大産地で、世界でも有数の生産量を誇ります。チュニジア政府は、チュニジア産オリーブオイルの一層の認知拡大に向け、国を挙げてブランド価値向上に取り組んでいます。当社も本製品を通じて、チュニジア産オリーブオイルを支援してまいります。



Biolive 社「セジャメス レモンオリーブオイル」

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

■「セジャメス レモンオリーブオイル」について

さわやかなレモンの香り・風味と、オリーブオイルの力強い味わいとかすかな辛味が特徴のフレーバーオイルです。オリーブ果実は、レモンとの相性がよいシエムラリ種^{※1}を使用。レモンの風味を活かすためにオリーブの種を抜いて搾油しています。フレーバーオイルには、搾油後に香料を加えるものもありますが、「セジャメス レモンオリーブオイル」は、オリーブ果実と一緒にレモン果実を絞っています。

- 品名：セジャメス レモンオリーブオイル
- 原材料名：食用オリーブ油、レモン
- 容量：227g
- 原産国名：チュニジア
- 使用上のご注意：
 - ・加熱中その場を離れるときは、必ず火を消してください。
 - ・開封後はなるべく早め(1か月)にお使いください。
 - ・ガラス瓶ですので、取り扱いにはご注意ください。
 - ・白濁や沈殿物が生じることがございますが、品質には問題ございません。



■おすすめレシピ

フードコーディネーター・管理栄養士/ジュニアオリーブオイルソムリエ[®]緑川鮎香さんコメント

「セジャメス レモンオリーブオイル」は、レモンの風味が上品でマイルドな味わい。肉や魚、魚介類の料理をはじめ、アボカドやパクチーなどの食材とも好相性。しょうゆやナンプラー、ヨーグルト等と合わせて、ソースやドレッシングにアレンジするのもおすすめです。また、レモンの爽やかな香りで減塩料理にも役立ちますよ。



ご購入特典いただいたかたに、レシピ詳細を一緒にお届けします。

■「Biolive 社」のオリーブオイルについて

北アフリカに位置するチュニジアは生産量世界7位^{※2}のオリーブ生産地です。

Biolive 社のオリーブ畑は、チュニジアの北東に位置し、農場を構成する 300 ヘクタールの広大な土地には、オリーブの木だけでなく、6 世紀の教会や洗礼堂といった古代遺跡が多数現存する歴史的領域にあります。「Biolive 社」のオリーブオイルは、BIOL Italy、Mario Solinas など複数の国際的な賞を受賞しています。

■J-オイルミルズ公式オンラインショップについて

コンシューマー向けに自社製品を中心としたこだわりのオイルを販売するとともに、利用シーン拡大に向けて、オリジナルレシピや自社サイトならではの新しいオイルの楽しみ方に関する情報を掲載しています。

J-オイルミルズ公式オンラインショップ <https://shop.j-oil.com/>

※1 シェムラリ (Chemlali) 種オリーブ…シェトウイ種と並んでチュニジアの主要品種です。

※2 FAO (国際連合食糧農業機関) 調べ、2018 年度

<本件に関するお客様のお問い合わせ先>
J-オイルミルズ公式オンラインショップカスタマーサポート
フリーダイヤル：0120-016-007 (平日 9:00-17:00)

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>
株式会社 J-オイルミルズ 広報・IR グループ
樋田、向浜 E-mail：pr@j-oil.com