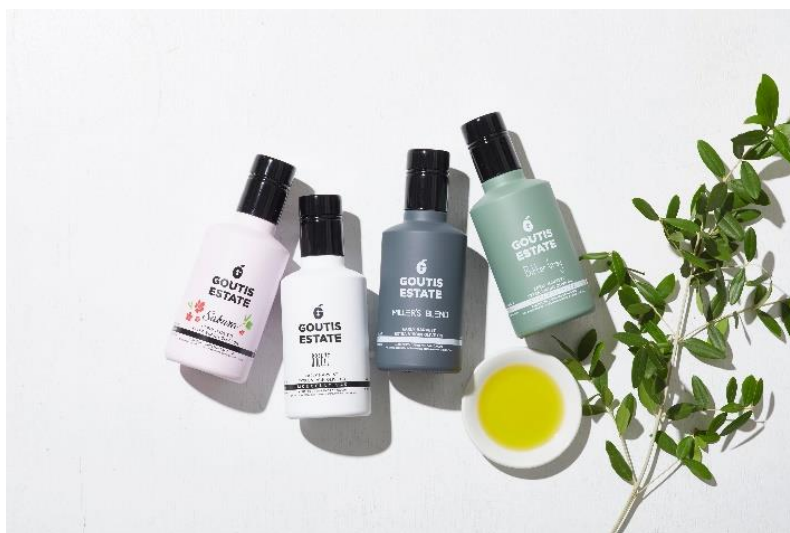


2022 年 4 月 6 日

報道関係者各位

【主要国際コンテストで受賞歴多数のブランド】
『GOUTIS ESTATE（グーティス エステート）』
ギリシャ産 高品質オリーブオイル新発売
“春夏秋冬” 四季の食を彩る 4 品種を厳選

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長:佐藤 達也、以下当社）は、高品質オリーブオイルで国際的に知られる ADMINISTRATION MANAGEMENT CONSULTING SERVICES P.C.,（ギリシャ）のブランド「GOUTIS ESTATE（以下グーティス エステート）」のエキストラバージンオリーブオイルを輸入し、当社公式オンラインショップ（<https://shop.j-oil.com/f/goutis>）限定で販売を開始しました。



エキストラバージンオリーブオイル「グーティス エステート」
（左からサクラ、ブリーズ、ミラズブレンド、ビターグレイ）

■ 商品のご紹介

グーティス エステートは、栽培から搾油、瓶詰めまで徹底した品質管理で知られるギリシャのオリーブオイルブランドです。土壌特性に応じてきめ細かく手作業を取り入れる昔ながらの栽培方法を生かしつつ、各製造工程では最先端技術を導入。徹底的な温度管理、綿密な理化学分析を活かした品質管理等により、苦みと辛み、フルーティさを絶妙なバランスで含む唯一無二の味わいを実現しています。これまでに「OLIVE JAPAN®国際エキストラバージンオリーブオイルコンテスト」などオリーブオイルの主要国際コンテストで多くの受賞歴があり、世界中で評価されてきました。

この度の輸入販売に当たっては、当社のオリーブオイル官能評価チームが風味を評価し、多くの商品群から日本の四季の料理と相性のいい 4 品種を厳選しました。それぞれ繊細な風味や苦み辛みのバランスが異なり、特長に応じて「春夏秋冬」をコンセプトにお届けいたします。単品でのご購入はもちろん、3 か月ごとに季節の商品を最大 2 割引でお届けする「頒布会」、化粧箱に包んで大切な方へ感謝を伝える「ギフトセット」の各コースも用途に合わせてご利用いただけます。

健康志向などを背景に近年関心が高まるオリーブオイルは、ギリシャが主要生産国として知られています。土壌や天候に恵まれ、生産量はスペイン、イタリアに次ぐ世界 3 位の生産量を誇るものの、多くは国内消費に回り、日本で流通するギリシャ産オリーブオイルは全体の 1% 程度（※）と希少な存在です。ギリシャとオリーブの結びつきに思いを巡らせながら、世界各国で優れた評価を受ける同社のオリーブオイルをこの機会にぜひお試しください。

商品名	グーティス エステート
内容量	228g
原材料名	オリーブ（ギリシャ産）
販売価格	単品 各 3,456 円（税込）
使用品種	リアノリア種、コロネイキ種、マナキ種、マクリ種、ネムティアナ・ホライティキ種など（商品によって異なります）
販売チャネル	当社公式オンラインショップ https://shop.j-oil.com/f/goutis にて数量限定販売

※ 2020 年農林水産物輸出入統計 貿易統計（輸入）

■ 商品ごとの特長とおすすめの食べ方

《春 : Sakura》



◎ 特長・・・フローラルな香りと軽めな口当たり、心地よい後味

軽めな口当たりのオリーブオイルで、パスタやサラダなどをさっぱりと仕上げたい時に贅沢に使うのがおすすめです。「あえる」「かける」など多めに使っても飽きがこないオイルです。

（桜の風味がするオリーブオイルではございません）

《夏：BREEZE》



◎特長・・・さわやかでバランスの取れた味わい

シトラスを感じる爽やかな風味で、料理や調味料との相性も抜群に整えやすいオイルです。熱を加える料理よりも食材や料理の味をそのまま堪能したい時のアクセントとして使いやすく、ジャンル問わず様々な食材とマッチします。

《秋：MILLER'S BLEND》



◎特長・・・苦み・辛みがはっきりしたコクのあるオイル

4種類の中では苦み・辛みがはっきりしておりコクのあるオイルで、熱を加えてもしっかりオリーブオイルを感じる事ができます。個性を出したいときに味を引き締めることができ、熱々の料理やピザなどにそのまま使ってもしっかりと風味が壊れずに味わえます。

《冬：Bitter Gray》



◎特長・・・少しピリッとした味わいで香り豊かなオイル

ピリッとした味わいの濃厚なオイルで、作り置き料理に使っても味わいを深くします。熱々の料理の仕上げにオイルをひと回しかけていただくとオリーブが心地よく香り、さらに食欲を誘います。

＜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 コーポレートコミュニケーション部 広報・IR グループ

E-mail : pr@j-oil.com

＜本件に関するお客様のお問い合わせ先＞

株式会社 J-オイルミルズ 公式オンラインショップ

お問い合わせフォーム : <https://shop.j-oil.com/f/contact>