

CASTILLO
D CANENA
tradición olivarera
desde 1780

搾りたてを空輸!

早摘みエキストラバージンオリーブオイル

ファースト ディ オブ ハーベスト '09

(収穫初日搾り コールドプレス・酸度0.1%未満)

2009
11/4
収穫

■ Picual ■
ピクアル種

■ Arbequina ■
アルベキーナ種

2009
10/15
収穫

完熟オリーブと比べて
9倍の実を
使っています。

空輸品



みず みず
早摘みの瑞々しさを楽しむ
オリーブオイルです。

1780年からオリーブ油を作り続けているカスティージョ・デ・カネナ社。収穫初日のオリーブのみ使い収穫後4時間以内に搾った最高品質のオリーブ油です。若々しく力強い風味は、熟す前に摘み取る『早摘み』ならではのもの。完熟オリーブと比べて9倍の実を使い、単一品種で搾りだした、ノンブレンドです。エルブジ、ロブションなどミシュラン星レストランでも使用されています。瓶のデザインはスペイン王妃はじめ多くのファンをもつ宝石デザイナー ホアキン・ベラオ氏が鮮やかなエメラルド色と香りに魅せられデザインしました。

主な受賞歴

イタリア 国際オリーブオイルコンテスト1位('09)
フランス グルメ品評会 コックドール賞('08)

スペイン 美食協会 最優秀食品賞('08)
ロサンゼルス オリーブオイルコンテスト 金賞('07)

CASTILLO
D CANENA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
PICUAL

CASTILLO
D CANENA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ARBEQUINA

First Day of Harvest by:
JOAQUÍN BERAO

First Day of Harvest by:
JOAQUÍN BERAO