最高の料理は最高のオイルから——

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

イタリア No.1※ ブランド

OLITALIA
オリタリア

イタリアのシェフに最も選ばれているブランド

イタリアで 40 年以上にわたりオリーブオイルの製造を行っている「オリタリア」ブランドのエキストラバージンオリーブオイルです。
オリーブオイルオイル鑑定士による高度なブレンディング技術で作られるオイルはイタリアに数台しかない最新鋭の「低温度管理ストックタンク」と「ローストレスポンピングシステム」により低温のまま撹拌させずに充填後、高い品質を保ったままイタリア国内および世界 120 カ国に届けられています。
その品質はイタリア国内のシェフ達に認められ、業務用オリーブオイル市場シェア No.1 を誇っています。

※ニールセン社協力による自社調べ：2017.9.21-10.4、サンプル数 600 店舗 95%±3.1 ポイント

A. EX バージンオリーブオイル 5L

使いやすい価格で安定の品質を追求した業務用オイル

オイル鑑定士によるこだわりのブレンドで高品質を実現しながらも使いやすい価格を追求した、業務用 5L 缶入り エキストラバージンオリーブオイルです。他の瓶入り製品と同様、世界的にも数少ない最新鋭の設備を採用。オイルを低温に保ち、撹拌させず充填することで高い品質を維持した状態でお届けします。

規格：5L×4 缶入　商品コード：174L1C1-OLITA

B. EX バージンオリーブオイル シチリア I.G.P.

オリーブの持つ繊細さと香りを求める方に最適のIGPオイル

シチリア州産のノチェッラーラ、ビアンコリッラ種のオリーブ
を使用した、IGP のエキストラバージンオリーブオイルです。
フルーティーな味わいとベジタブルの香り、刈りたての草やトマトの葉のような香りが特徴のオイルです。辛みや苦みが穏やかなので、生食の魚介類やサラダなどの料理に向いています。

規格：500ml×6 本入　商品コード：174L131-OLITA

C. EX バージンオリーブオイル トスカーノ I.G.P.

オリーブの力強さを堪能できるトスカーナらしいIGPオイル

トスカーナ州産モライオーロ、フラントイオ、レッチーノ種のオリーブを使用した、IGP のエキストラバージンオリーブオイルです。アーティチョークや草、アーモンドのようなニュアンスとベジタブルの香りを感じる、しっかりした存在感のあるオイルです。トスカーナ産らしい味わいのある辛みを持っているのでグリルした肉や野菜とよく合います。

規格：500ml×6 本入　商品コード：174L130-OLITA

D. EX バージンオリーブオイル トリュフフレーバー

料理の風味を引き上げてくれるトリュフフレーバーのオイル

フライドポテトや目玉焼き、ハンバーグやステーキなどに、一振りするだけで料理の風味がワンランクアップするフレーバーオイルです。じゃがいもや卵を使った料理や、きのこを使ったパスタなどにもどうぞ。また、卵かけごはんなど、和食での利用の需要も増えています。スプレーの瓶に移し、料理の仕上げにも利用すると便利です。

規格：250ml×12 本入　商品コード：174L122-OLITA

E. EX バージンオリーブオイル レモンフレーバー

レモンを買い置きしなくても柑橘系の清涼感を加えられるレモンオイル

料理に柑橘系の清涼感を加えることができるレモンフレーバーのエキストラバージンオリーブオイルです。鶏肉や豚肉のグリルの仕上げや、オイル系のスパゲッティの仕上げにご利用いただけます。またこのオイルに塩を加え、お刺身やお寿司の醤油代わりに、お酢と塩を加えサラダにもご利用頂けます。

規格：250ml×12 本入　商品コード：174L121-OLITA

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp

●大阪：〒556-0021　大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20（清光ビル）
TEL：06-6567-6722（代）FAX：06-6567-6615

●東京：〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6
（井門岩本町ビル）
TEL：03-5821-1180（代）FAX：03-5821-1197

●札幌：〒063-0832　札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5
TEL：011-669-7330　FAX：011-669-7333

●福岡：〒812-0008　福岡市博多区東光 2 丁目 2-22
（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050　FAX：092-432-2051

342-2305-04