

Sommariva (ソンマリーバ) は1915年に設立された100年以上の歴史を持つ家族経営の会社でリグーリア海岸に位置し、40年にわたってオーガニックにこだわった食品を生産してきました。1972年にオーガニック認証を取得した最初のイタリア企業のひとつであり、製品のすべての原料を自社の有機農場で栽培しています。※最終製品の全てが有機認証を受けているわけではありません。

anti-topping up cap
再充填防止キャップ採用

Taggiasche 100%
タジャスカオリーブ

●Olio Extra Vergine di Oliva - MAINA

エクストラ・ヴァージン オリーブオイル "マイナ"

●OLIVE "Taggiasche Liguri" in salamoia - Busta in plastica con zip (peso sgocc.) 300g

リグーリア産タジャスカオリーブ塩水漬け / チャック付スタンドパック



Maina(マイナ)

リグーリア語でseaside(海岸)という意味



●Oliva "Taggiasche Liguri"

タジャスカオリーブは主にフランスとの国境に位置するインペリア県全体で典型的なオリーブ品種です。原産地であるタジャ (taggia: インペリア県) にちなんでそう呼ばれており、国境を挟んでフランス側のニースを中心としたプロヴァンス地方では Cailletier (カイエティエ)、Caillet (カイエ) とも呼ばれています。この品種はエクストラバージン オリーブオイルの生産で最も有名な品種のひとつであり、果実が非常に味わい深いため最高の食卓用オリーブのひとつでもあります。生産性が高く晩生 (1月頃に完熟)。楕円形の果実は基部がわずかに大きく、油分が非常に高い (25 ~ 26%)。色は黄色 (サヴォーナ地方では黄緑色) で、熟したフルーティーな香りと強い甘味、ほのかなスパイシーさに加えてアーモンドと松の実の風味を伴ったフルーティーな味わい。酸度 (※) は最大 0.5%未満であり、製品の官能的品質が高いことを証明しています。このオイルは製品にエレガントなタッチを与える目的で他のオイルとのブレンドに使用されることがよくありますが、"Maina"は同社では唯一のタジャスカ種 100% のヴァリエタルオイルです (11月頃に収穫、Mainaの標準酸度は0.2 ~ 0.3%)。

(※) 酸度は脂肪酸が何%遊離しているかを示す数値: エクストラバージンオリーブオイルの規格は酸度 0.8%以下

【Gastronomy】このオイルは肉と魚をベースにした多くのリグーリア料理、特に煮込み料理に使用されます。最もよく知られているものは、リグーリア風ウサギの煮込み、仔羊のオリーブ添え、ローストビーフのオリーブソース添え、レヴァント風タラ (バッカラ)、カブナッダ (またはカッポン・マグロ: 乾パンの上にシーフードと野菜がのったリグーリアのサラダ。またニース風サラダ (サラダ・ニソワーズ) にも、しばしばタジャスカオリーブが用いられます。

▼タジャスカオリーブの栽培地域 (網掛け領域)



sommariva では製品の酸度を低く抑える目的から、実が完熟する以前 (green : black = 6:4) で収穫・圧搾を行っている

