

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ルイジ テーガ LUIGI TEGA



ルイジ・テガはウンブリア州ペルージャ市の南東約30kmにあるフォーリーニョ市近郊に
広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを作り続けています。
ルイジは、品質の個性を最大限に引き出すオリーブの栽培と高品質のオイル作りの両方で
優れた見識を持った、まさに「オリーブオイルの達人」。それは彼の作るオリーブオイルが
国内外のあらゆる品評会やガイドブックで毎年、非常に高い評価を受けていることでも
実証されています。標高約400m、朝晩の気温差が大きいこの地域で長年育まれた
地場品種「モライオーロ」をメインにブレンドすることで豊かな香りと苦み、辛味を
バランス良く上品に仕上げています。

また、イタリア国内でも数少ないシノレア式と遠心分離方式、両方の設備を自社の搾油所に
設け、果実の収穫後24時間以内に圧搾しています。搾油後のオイルはフィルターにかけられ
不純物や余剰水分をきれいに除去。特に澱引き作業は手間のかかる工程ですが、オイルの
美味しさを保つ為に必要不可欠なプロセスで、瓶内発酵を引き起こす心配もありません。
その後、12~15°Cに温度管理された脱酸素のステンレスタンクで保管され、注文ごとに
ルイジ自身が必ずティスティングをし、完璧な状態のオイルを瓶詰めして出荷しています。

“オリオ デル カルディナーレ” ”OLIO DEL CARDINALE”

500mlx12

希望小売価格 ¥3,000 (外税)

250mlx20

希望小売価格 ¥2,000 (外税)

【 州 】	ウンブリア州
【オリーブ品種】	フラントイオ 40% レッチーノ 30% モライオーロ 30%
【生産地域】	Vescia di Foligno ヴェシァ ディ フォリーニョ
【 標高 】	400m
【 土壌 】	岩の多い土壌
【収穫時期】	11月第1週・第2週
【収穫方法】	手摘み
【搾油方法】	圧搾の後、酸素に触れない状態で垂直練り連続法にて抽出
【保管方法】	12~14°Cのステンレスタンクで



【味わいのカテゴリー】	ミディアム フルーティ
【アビナメント】	フレッシュサラダや白身の肉料理・魚料理などに

クリアで、金色のハイライトのあるグリーン、薬草系ハーブのニュアンスのある、フルーティなアロマ
心地よい苦みのあるスパイシーなバランスの良い味わい。