南イタリア・プーリア州からの贈り物

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

太陽と大地に育まれた、
オリーブの恵みを食卓へ



VILLA VINCI

「ヴィラ・ヴィンチ」は、プーリア州を代表するオリーブ品種「コラティーナ」の主要産地として知られるコラートで、4世代にわたりオリーブオイルづくりに携わってきたSUD ITALIA ALIMENTARI社の最上位ブランドです。同社の強みは、長年培ってきた経験とノウハウを背景に、多様なニーズに応える幅広い商品展開と、安定した品質にあります。大手ブランドへの供給も手掛け、世界各国への出荷実績を持つことも、その確かな生産力と品質に対する信頼の証といえます。



調理・撮影協力：AMORE（豊橋市八町通）

製品紹介

各250ml×12本



100% イタリアーノ

イタリアで収穫されたオリーブのみから搾った、エキストラバージン・オリーブオイル。フレッシュでフルーティーな味わいの中に、ほどよい濃厚さとコクを感じられるのが特長です。料理にも合わせやすく、幅広くお使いいただけます。



D.O.P. テッラ・ディ・バーリ

イタリア南部プーリア州で生産される、D.O.P.認証のエキストラバージン・オリーブオイル。カステル・デル・モンテ近郊エリアで収穫されたコラティーナ種のみを使用しています。力強い風味とフレッシュな香り、豊かなコクが特長。魚介類、特に貝類や甲殻類との相性に優れています。



メディタラニオ （地中海風）

ガーリック＆唐辛子、バジル、ローズマリーの素材そのものを漬け込んだ香味オイル。素材から引き出された豊かな香りと風味が、料理の味わいを引き立てます。仕上げはもちろん、下味付けや仕込みにも重宝します。

D.O.P.とは　産地と伝統を守る、EUの原産地呼称保護制度

D.O.P.（原産地呼称保護）は、特定の地域と深く結びついた農産物や食品を保護するために、EUが定める認証制度です。イタリア語の「Denominazione di Origine Protetta」の略で、原料の生産から加工・製造までを定められた地域内で行い、その土地の自然環境や伝統的な生産方法と結びついた製品であることを示します。

株式会社ヨシズインサイト
〒441-3104　愛知県豊橋市雲谷町外ノ谷219-2　TEL.0532-73-8807　FAX.0532-73-8810
URL https://www.yoshis-insight.co.jp　E-mail contact@yoshis-insight.co.jp

YOSHIS_INSIGHT

（2026.09）