LO STORICO　（ロ・ストーリコ）

DOPウンブリア

エキストラバージン・オリーブオイル

250ml



GRADASSI（グラダッシ）

ウンブリア州カンペッロ・スル・クリトゥンノに拠点を置くGRADASSI。1639年に始まるオリーブ栽培と搾油の歴史を持ち、代々受け継がれてきた伝統と技術を大切にする生産者です。自社のオリーブ畑での栽培・収穫から搾油まで、オリーブ本来の風味を引き出すことにこだわり、伝統的な技術と現代の設備を融合させたオイルづくりを続けています。

DOP UMBRIA　コッリ・アッシジ・スポレート

イタリア中部に位置するウンブリア州は、緑豊かな丘陵地帯が広がる、古くからオリーブ栽培が盛んな地域です。DOPウンブリアは、指定された産地で栽培・搾油され、厳格な生産基準を満たしたエキストラバージン・オリーブオイルに認められる原産地呼称です。州内には5つの地域区分があり、そのひとつ「コッリ・アッシジ・スポレート」は、アッシジからスポレートにかけて広がる丘陵地帯を中心とする産地です。豊かな果実香としっかりとした苦味・辛味が特徴で、ウンブリアの土地の個性を色濃く映し出しています。

LO STORICO（ロ・ストーリコ）

1639年から続くGRADASSIの伝統を受け継ぐ「LO STORICO」は、コッリ・アッシジ・スポレート地区で生産される、DOP認証のエキストラバージン・オリーブオイルです。モライオーロ種を主体に、フラントイオ種やレッチーノ種などをブレンド。フレッシュで豊かな果実香に、心地よい苦味としっかりとした辛味が調和する、奥行きのある味わいが特徴です。赤身肉やグリル野菜、ブルスケッタ、豆料理など、さまざまな料理の仕上げにおすすめです。

緑豊かなウンブリアの丘陵地帯が育んだ、確かな個性。
1969年から受け継がれる、オリーブオイルづくりの伝統。

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)