

LA QUALITÀ HA UN SAPORE FAMILIARE

Frantoiani dal 1902



プーリア州で
おなじみのあじわい
創業 1902 年

プーリア州で愛されるレヴァンテ社



FRANTOIANI DAL 1902

ブーツの形をしたイタリア半島のかかとの部分にあたるプーリア州はその類いまれなる太陽と大地に恵まれ、何世紀にも渡りこの地ならではのコラティナ種という非常にエレガントで豊かな味わいを持つオリーブを育てて来ました。そのプーリア州アンドリアの郊外カステッロ・デル・モンテに、今から約 100 年以上も前の 1902 年、ニコラ・カセッタはオリーブオイル製造会社を設立。以来、プーリア州ならではのオリーブオイルを丹念につくり続け、大きな発展を遂げます。

プーリア州だけで作られたオリーブを 100%使用

レヴァンテは、栽培から収穫、生産、パッケージングに至る全行程を自社で行う数少ない製造メーカーです。自社の畑のオリーブの実を、木の下にシートを敷き、機械で幹を揺らす等して、収穫します。オリーブの実は、枝から離れるとすぐに酸化を始めるため収穫後、新鮮なうちに直ちに作業を開始します。自社の畑は、搾油所の隣にあるため、新鮮なオリーブの実を収穫しすぐに搾ることができます。搾油は、二つの花崗岩でできたローラーを車輪のように回転させて、粉碎を行う圧搾法を用いています。この伝統的な製法はオリーブの香りや成分をより引き出し、個性をはっきりさせるといわれています。



現地イタリアのピッツェリアでも使われていました

昨年、弊社が取り扱うレヴァンテ社のオリーブオイル工場を視察して参りました。一般的には買い付けたオリーブやオリーブオイルを製品化するだけのメーカーが多いのですが、レヴァンテ社はオーナーファミリーであるカセッタ家が所有する広大なオリーブを植えた土地で収穫されたコラティナ種のオリーブを中心とした原料で作られています。このことはとても重要であるだけでなくイタリアでも珍しいようで、メーカー訪問でも何度も強調されていました。実際、レヴァンテのオリーブオイルは、現在宿泊中のホテルだけでなく、町一番の人気店であるピッツェリアでも使われていました。

