



*Stockholm 2005 12 10*

*Vid middagen till Nobelprisutdelningen har vi valt att jobba med*

*Aceite de Oliva Virgen Extra Cosecha nov.04*

*Dauro de Lèmpordà,*

*för att förgylla denna galamiddag.*



*Gunnar Eriksson  
Köksmästare*

*Håkan Thörnström  
Thörnströms kök*

*Markus Aujalay  
Årets kock 04*

*Torsten Kjörling  
Hotel Tylösand*

2001、2009 年にはアウボカーサが、  
2003、2004、2005、2008、2009、2010 年ダウロがほぼ連続 6 回  
ノーベル賞受賞ディナーで唯一使用するテーブル・オリーブオイルに選ばれています。

また、ダウロ 2006 年産は 2007 年スペイン国農業省主催の  
オリーブオイルコンテスト、フルーティー部門で金賞を受賞しました。

主な販売先レストラン：エル・ブリ(三ツ星)、アルサック(二ツ星)、カルメリート(三ツ星)、ホフ・ヴァン・クレヴ(二ツ星)、他多数

高級食料店：エル・コルテ・イングレス(スペイン)、ディーン&デルーカ(アメリカ)、フォートナム &メイソン(イギリス)、ハーヴェイ・ニコルズ(イギリス)、グローブス(スイス)、ICA ストアー(スウェーデン)、他多数

**DAURO&AUBOCASSA 正規輸入代理店 VERDE OLIVA**



## Dauro & Aubocassa, Extra Virgin Olive Oil

「肉やワインよりも古い歴史を持つ味」といわれるオリーブオイル。その純粋な味わいは、地中海の太陽をさんさんと浴びた豊かな大地が育んだスペインの歴史であり、食のルーツそのものです。

リオハのワイナリーであり、数々のワインコンテストで最高賞を受賞する「ロダ RODA」が造る、素晴らしいオリーブオイルです。厳選されたオリーブの木を自社畑で栽培、本当に良いオリーブだけを収穫するなど、ワイン造りと同じように品質を追求した手法で栽培から瓶詰めまで自社で行い、最高の品質で市場に送り出しています。

### コンセプト

ダウロ・オリーブオイルはオリーブの持つ地中海性のキャラクターの可能性を最大限に引き出しています。オリーブオイルをフルーツジュースと位置付け、過熟したオリーブの持つネガティブな特徴の苦み、コショウのようなキャラクターをフレッシュ、フルーティーさが勝るように生産しています。

### 収穫

通常の収穫量の1/4の収穫量に抑え、収穫したオリーブはその日の内に（4時間以内）潰し、オイルを遠心分離機によって採油します。ですから、その日に採油出来ない量のオリーブは絶対に収穫しません。大切なのは、新鮮なオリーブを酸化させず、新鮮なままオリーブオイルを採油する事です。

### Aubocassa アウボカーサ



**産地**：マヨルカ島産。生産量は非常に少ない。

**品種**：アルベキーナ 100%

**酸度**：0.2%以下。

**収穫**：11月上旬。30度以下の温度で同日に遠心分離機で採油します。

**瓶詰め**：ノンフィルター。

**コメント**：ストックホルムでの2001,2009年ノーベル賞記念ディナーにて、このオリーブオイルが唯一供されました。

**味わい**：クリーン、トマト、バナナのフレイヴァーが有り、味わい深く繊細。

### Dauro ダウロ

**産地**：カタルーニャ、フィグレス産。生産量は極少です。

**品種**：アルベキーナ 70%（カタルーニャ原産種） コロネイキ 20%（ギリシャ原産種）  
ホヒブランカ 10%（アンダルシア原産種）

**酸度**：0.1%以下。

**収穫**：11月上旬。30度以下の温度で同日に遠心分離機で採油します。

**瓶詰め**：ノンフィルター。

**コメント**：ノーベル賞記念ディナーをはじめ、スペインのトップレストランやフランスの三ツ星レストランが使用。

**味わい**：ピスタチオ、リンゴ、アンティチョーク、バナナ、レモンフレイヴァーと心地よいタンニン。コンプレックスオイル。

\* 冷暗所で保存してください。自然なオリーブの香、風味を大切にす為にはろ過せずに瓶詰めしております。時々、澱、沈殿物が出る場合がありますが、品質には問題ありません。

\* 低温下で白濁することがありますが、品質には問題はありません。

