



*olivita*  
tavola 141 project since 2011

オリーブオイルをいただく可愛いうつわ「オリビータ」

Extra Virgin Olive Oil



### オリビータの特長

- ①スタッキングが良く収納性が良い。
- ②レリーフの段々が分離の目安になり、使いやすい。
- ③粘性の高いオリーブオイルを注ぎやすいようにラインがある。
- ④平型だから洗いやすく、清潔。
- ⑤食卓に丁度良いサイズで使いやすい。



### エクストラバージンオイルとは?

化学薬品の使用や加熱処理などを一切行わないで、オリーブの果実から作られる純粋なオイル。その中でも酸度が1%以下の物がエクストラバージンオリーブオイルです。酸化した油を体外に排出してくれるから美容と健康にいいんです。



### 石井秀代のオリーブオイルかんたんドレッシングレシピ

| ピンチモニオ   | オリーブ醤油   | チュニジアンドレッシング   | パーニャカウダ   |
|--|--|--|---|
| とても簡単でおいしいソースが自分で作れたら。そんなご要望にオリーブオイルがあれば一番適していますよ。   | 日本人にはとてもなじみの深い醤油お刺身やお肉、和洋中に幅広く使えます。  | オリーブオイルで抗酸化作用を狙い、ヨーグルトで善玉菌を取り入れ、健康的な体を目指しましょう!   | 野菜がクンクンすすむニンニクとオリーブオイル、アンチョビでつくるソース。野菜だけでなく、いために味付け代わりに使ったり、お味噌を混ぜて和風にしたり。とても役に立ちます。  |
| <b>材料</b><br>かぼすの絞り汁 …… 1個<br>オリーブオイル …… 大さじ3<br>※オイルは味に癖があるものがない<br>美味しい塩 …… 小さじ1                     | <b>材料</b><br>かぼすの絞り汁 …… 1個<br>かぼすの皮すりおろし …… 1/2個<br>薄口しょうゆ …… 小さじ2<br>オリーブオイル …… 50ml<br>※マイルドなタイプがよい<br>塩コショウ …… 適宜 | <b>材料</b><br>ヨーグルト …… 大さじ2<br>塩 …… 1つまみ<br>パプリカ赤・黄色 …… 小さじ各1<br>キュウリ …… 小さじ1<br>オリーブオイル …… 大さじ2                | <b>材料</b><br>ニンニク …… 1個<br>アンチョビ …… 8枚<br>オリーブオイル …… 適宜(1カップまで)<br>※オイルはマイルドなタイプを<br>牛乳 …… 500ml  |
| <b>作り方</b><br>この2つを器に注ぎ、温野菜、生野菜や、お肉、パンなどにつけていただきます。良質な油を選ぶと酸化した油を体外に排出してくれますよ。簡単にご家庭で取り入れ美容と健康をお考えの方に。 | <b>作り方</b><br>かぼすの絞り汁、塩コショウ、薄口しょうゆをしっかりとあわせる。そこにオリーブオイルを糸状に垂らして泡だて器でしっかり混ぜ合わせる。最後にかぼすの皮をさっとまぜてできあがり。                 | <b>作り方</b><br>オイル以外をまずすべて混ぜ合わせ、オリーブオイルをすこしばつ加えてきれいに乳化させてできあがり。さっぱりしていて、お肉や、お野菜などたくさん食べれるヨーグルトを使ったヘルシードレッシングです。 | <b>作り方</b><br>①ニンニクは皮をむき、芽を取って牛乳を3回に分けて煮こぼす。柔らかくなったら水分を捨てニンニクだけを取り出す。<br>②フードプロセッサーでニンニク、アンチョビを攪拌する。少しづつオリーブオイルを足して好みの固さまでオイルを入れる。一気に入れると分離するので少しづつオイルを入れること。 |



イタリア認定オリーブオイルソムリエ 石井秀代監修

健康と美容にとっても良いオリーブオイルを食卓の中へ。

|  |   |   |   |  |   |  |  |
|--|---|---|---|--|---|--|--|
|  |   |   |   |  |   |  |  |
| ①ホワイト<br>945円(本体価格900円)<br>969-0521              | ②ウインド<br>1,050円(本体価格1,000円)<br>969-0471     | ③ツーフース グリーン<br>1,050円(本体価格1,000円)<br>969-0381 | ④アクア パープル<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0321     | ⑨ピーク・ア・ブー グリーン<br>1,680円(本体価格1,600円)<br>969-0351 | ⑩トスカーナ<br>1,890円(本体価格1,800円)<br>969-0371      | ⑮ノビルピアンコ<br>1,890円(本体価格1,800円)<br>969-0511 | ⑯フィレンツェ シルバー<br>2,100円(本体価格2,000円)<br>969-0421 |
|  |   |   |   |  |   |  |  |
| ⑤アクア ピンク<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0331       | ⑥アクア グリーン<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0311 | ⑦リーフ&スカイ<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0411    | ⑧ドット オリーブ レッド<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0451 | ⑰フィレンツェ ゴールド<br>2,100円(本体価格2,000円)<br>969-0431   | ⑭ムゲン グリーン<br>2,100円(本体価格2,000円)<br>969-0401   | ⑭ムゲン レッド<br>2,100円(本体価格2,000円)<br>969-0391 | ⑳ディアマンテ<br>2,415円(本体価格2,300円)<br>969-0481      |
|  |   |   |   |  |   |  |  |
| ⑨ドット オリーブ グリーン<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0461 | ⑩モートネロ<br>1,260円(本体価格1,200円)<br>969-0491    | ⑪プロバンス<br>1,575円(本体価格1,500円)<br>969-0361      | ⑫ピーク・ア・ブー ピンク<br>1,680円(本体価格1,600円)<br>969-0341 | ⑳セレブレーション<br>2,520円(本体価格2,400円)<br>969-0501      | ㉑ベリッシマ シルバー<br>2,625円(本体価格2,500円)<br>969-0441 |  |  |

### YAMATO 陶磁器株式会社

本社 〒844-0024 佐賀県西松浦郡有田町赤坂団地 卸団地ショールーム  
TEL(0955)43-3511 FAX(0955)43-3512  
E-Mail:showroom@yamatotoujiki.co.jp  
http://www.yamatotoujiki.co.jp

流通センター 〒844-0027 佐賀県西松浦郡有田町南原甲834  
TEL(0955)42-6111 FAX(0955)42-6114  
E-Mail:office@yamatotoujiki.co.jp

東京営業所 〒156-0044 東京都世田谷区赤堤2-12-3 エクレール赤堤  
TEL(03)6379-1219 FAX(03)5355-3880  
E-Mail:tokyo@yamatotoujiki.co.jp

サイズ/W約14.2cm×D約12.3cm×H約2.8cm ※商品の特性上、寸法は多少異なる場合があります。掲載の写真と実際の製品の色は撮影・印刷の関係で多少異なる場合があります。