

早摘みオリーブだけを使ったイタリア産オリーブオイル 「ダンテ “ノヴェット 2020”」を通販限定で発売 発売時期：12月初旬

日本製粉(株)(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、希少な早摘みのオリーブから作られるエキストラ・バージンオリーブオイル「ダンテ “ノヴェット 2020”」を、通信販売限定で12月初旬より、発売いたします。

「ノヴェット」とは、その年の早摘みのオリーブだけから作られるエキストラ・バージンオリーブオイルのことです。「ダンテ “ノヴェット”」は、イタリア・プーリア州で採れた早摘みのオリーブを使用した希少価値の高い商品です。「オリーブのフレッシュジュース」とも例えられる、フレッシュでフルーティな香りに加え、ほのかなアーモンドの香り、喉に感じるオリーブ特有の軽い刺激が特徴です。

その品質はイタリアンの名店「ラ・ベットラ」のオーナーシェフ・落合務氏からも、「特に香り高く、個性的な味ながらクセがない」と高く評価いただいています。

当社は、2014年の発売以来ご好評いただいている「ダンテ “ノヴェット”」を通じて、オリーブオイルをより身近にご堪能いただける機会をお客さまにお届けいたします。



ダンテ “ノヴェット 2020”

【「ダンテ “ノヴェット 2020”」販売概要】

- 商品名 : 2020年 エキストラ・バージンオリーブオイル ダンテ “ノヴェット”
- 内容量 : 500ml
- 希望小売価格 : 4,000円(税抜)
- 商品発送時期 : 2020年12月4日(予定)
- 購入方法 : 当社インターネット通信販売サイト「NIPPON NET MALL(ニッポンネットモール)」からご購入いただけます。

URL: <https://nippn-info.com/dante/>

《お問合せ先》

日本製粉株式会社 広報部
担当: 岡部春那
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL: 03-3511-5307 FAX: 03-3237-3546

＜一般のお客様＞
日本製粉株式会社 お客様センター
フリーコール 0120-184-157
受付時間 10:00~17:00(祝日を除く月~金曜)
<https://www.nippn.co.jp/>

《ご参考資料》

■「ラ・ベットラ」オーナーシェフ 落合務 氏による「ダンテ “ノヴェッロ”」のご紹介

オリーブオイルと一口に言っても、その種類や味、楽しみ方はさまざまです。「ダンテ “ノヴェッロ”」は“オリーブのフレッシュジュース”と言われるようにフルーティで、産地や製造元による特有の味そのものを楽しんでいただけるオリーブオイルです。料理に用いるだけでなく、シンプルにバター代わりにパンにつけたり、サラダにかけるだけで、その香りやおいしさを味わうことができます。「ダンテ “ノヴェッロ”」は特に香り高く、個性的な味ながらクセがなく、きつとどなたにもそのおいしさを感じていただける、おすすめのエクストラバージンオリーブオイルです。

落合務シェフ プロフィール

東京都出身、イタリアでの料理修行、「グラナータ」総料理長などを
経て、1997年東京・銀座に「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」を開店。
“日本一予約が取れないレストラン”と呼ばれる。著書やメディア出
演も数多く、イタリア料理の先駆者をして活躍している。

これまでの功績が認められ、2005年イタリア大統領よりイタリア連
帯の星勲章、カヴァリエーレ章を授与。2002年イタリア調理師協会 日
本理事に就任、2009年5月から日本イタリア料理協会会長に就任。2013
年11月厚生労働省より、卓越した技能をもち、その道で第一人者とさ
れている技能者を表彰する、卓越した技能者(現代の名工)を受賞。



■ダンテ (DANTE) とは

19世紀中頃、華麗な歴史と文化を持つイタリアから、多くの人々が新たな夢を抱き、大西洋を渡りアメリカ大陸へ移り住んでいました。希望に燃え、新大陸でいきいきと暮らす彼らが求めてやまなかったもの。それが、祖国イタリアの食事に欠くことのできない大地の恵み、薫り高いオリーブオイルでした。彼らにとって、オリーブオイルこそが、健やかな食の象徴だったので。

そこで、1854年ジェノバの商人「ジャコモ・コスタ」は、遙か遠いアメリカ大陸で祖国のオリーブオイルを待ち望む人々の思いに応え、イタリアのオリーブを収穫、搾油、瓶詰めにし「DANTE」と名付けて販売を始めました。

「ダンテ」オリーブオイルは、豊かな香りと味わいで、アメリカはもちろん、祖国イタリアでも多くの人に選ばれるようになり、1898年イタリア共和国で商標登録されて以来、現在に至るまで愛され続けています。

当社より発売中の「ダンテ」シリーズ

