

**注目のニューワールド！
ニュージーランド、ホークスベイ産
～ 世界基準を上回る酸度基準値 ≤ 0.2 ～
「マタピロ エクストラ ヴァージンオリーブオイル」**

ニュージーランド専門商社のリファイン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役：山本 誠)は、ワイン同様に世界的に品質の高い、本物のエクストラヴァージン・オリーブオイルを、健康に気遣う方をターゲットとして、「〇〇商品名天然オリーブ果実の一番搾りを、収穫からボトリングまで、たったの7時間以内で作られる新鮮なオリーブオイルです。エクストラ ヴァージンオリーブオイルの品質を測る指標として、IOCの国際基準は酸度基準値である FFA 値 ≤ 0.3 ですが、オリーブニュージーランド（認定機関）では、さらに厳しい ≤ 0.2 を掲げており、マタピロ オリーブは、この認証を受けています。

オリーブオイルは、4段階にカテゴリー分けされますが、その中で「最高峰のエクストラ・ヴァージンオイル」を、2019年2月18日（月）より国内初で販売をスタートしました。



■当社がニュージーランド産にこだわっている理由

当社は、NZ産ワイン、マスカハニーの輸入販売を皮切りに、オーガニック先進国のひとつニュージーランドの農産物に注目しています。マタピロ社も、土壌や生物学的生命バランスに配慮したバイオリジカル農法に取り組んでおり、そうした中で生産されるオリーブオイルに、非常に価値を見出しております。近年、オリーブオイルには、オレイン酸やポリフェノールが含まれ、血糖値の上昇を抑えることや抗酸化作用など健康効果が高いとされているだけに、健康志向の高いお客様にとって安心して信頼いただける、オリーブオイルをお届けしたいと考えております。

■「本物のエクストラ・ヴァージン オリーブオイルができるまで」

1. 自社畑で採れたオリーブの果実が原料。
2. 収穫から圧搾まで6時間以内と速い。
3. コールドプレスで搾り、最高温度は27度以下で非加熱。
4. ステンレスタンクに入ったオイルは、テイスティングして認証機関へ。
6品種とも ≤ 0.2 うち2種は ≤ 0.1 という数値。
5. 遮光瓶へのボトリングと箱詰めまで計7時間以内。

■「商品」の概要

商品名 : MATAPIRO 天然オリーブ果実の一番搾り
100%KIWI エクストラバージン・オリーブオイル
発売開始日 : 2019年02月18日(月)
希望小売価格 : 1850円(税別)
販売地域 : 全国
内容量 : 228g (250ml)

■会社概要

商号 : リファイン株式会社
代表者 : 代表取締役 山本 誠
所在地 : [本社]〒106-0041 東京都港区麻布台 2-3-5 ノアビル 12階
[大阪支店]〒541-0053 大阪市中央区本町 4-4-5 ナカビル 1階
設立 : 2019年9月
資本金 : 100万円
URL : <http://manuka-nzl.com>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

リファイン株式会社 セールス&マーケティング 坂本

TEL : 06-6226-7782 Email : miwa@manuka-nzl.com

MATAPIRO 国内初入荷！

100%KIWI Extra Virgin Olive Oil

オリーブ果実の一番搾り FFA 値 \leq 0.2



青い地球の中で最も南極に近い美しい国、AOTEAROA [※]。

中でも一番、日照量が多いホークスベイから最高品質のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルが入荷しました！



最高峰であることの証明

認定機関のオリーブ・ニュージーランドは、品質を証明する基準である FFA 値を、国際基準 \leq 0.3 を上回る \leq 0.2 という厳しい基準を設けており、マタピロはこの認定を受けています。

6. 自社畑で採れたオリーブの果実が原料。(単一畑)
7. 収穫から圧搾まで6時間以内。
8. コールドプレスで搾り、最高温度は27度以下で非加熱。
9. ステンレスタンクに入ったオイルは、テイスティングして認証機関へ。6品種とも \leq 0.2のうち2種は \leq 0.1。
10. 遮光瓶へのボトリングと箱詰めまで計7時間以内。
11. 添加物、一切の加工フリー。



参考小売価格：228g ¥1,850 456g ¥2,200 (参考価格) 税別

※AOTEAROA とはマオリ語で白く長い雲のたなびく地という意味でニュージーランドのこと。

輸入元：リファイン株式会社 東京都港区麻布台 2-3-5 ノアビル 12 階


MATAPIRO
NEW ZEALAND
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL