

在日イタリア商工会議主催
世界的に権威のある国際オリーブオイルコンテスト
「Japan Olive Oil Prize 2021」プレスイベント開催



在日イタリア商工会議所（東京都港区三田 4-1-27FBR 三田ビル 9階事務局長 ダヴィデ・ファントーニ）は、世界的に権威のある国際オリーブオイルコンテスト「Japan Olive Oil Prize 2021」プレスイベントを開催した。在日イタリア商工会議所は、世界中の選りすぐりの最高峰のエキストラバージンオリーブオイルを国内外にプロモートしている国際コンテスト「Japan Olive Oil Prize 2021（ジャパン・オリーブオイル・プライズ）」を開催いたしました。来年には、記念すべき10周年を迎える世界で最も権威のある国際オリーブオイルコンテストのひとつです。

今年は、世界各国（イタリア、ギリシャ、ポルトガル、スペイン、チェンジア、クロアチア、トルコ、アメリカ、フランスなど）から「467」のエントリーがありました。そして、世界的な官能分析のトップとして認定されている国際的な審査員（リーリス・コンスタンティノス（ギリシャ）、ラウロ・アントニオ・ジュセッペ（イタリア）、山田美知世（日本）、カルヴォ・ファン・ドス・アンヘレス（スペイン。他）によるブラインドテイスティングで厳選な審査を行い、優秀作品を決定しました。作品の詳細情報は下記の通りです。



KONSTANTINOS LIRIS

JOOP 2021 PANEL LEADER

Panel Leader, Agronomist, Oleologist, m.sc. MBA.
NYIOOC Taster and Panel Leader



MICIYO YAMADA

JOOP 2021 PANEL LEADER

Panel Member, Journalist, MIPAAF Official Olive Oil
Taster, JOOP Juror

JOOP2021 審査員リーダー リリス・コンスタンティノス氏

感染拡大の状況下にもかかわらず、今年もまた、無事に大会を終えることができ、素晴らしい結果が得られたと思います。去年に比べるとエントリー数が100以上増えたとし、質も更に向上したと思います。個人的にはギリシャの生産者の結果にとっても満足していますが、コンテストの優勝者の皆さんに敬意を表しながら、「おめでとうございます！」という言葉を上げたいと思います。

JOOP2021 審査員リーダー 山田美知世氏

2021年度のJOOPは非常にレベルの高いコンペティションとなりました。全体的にクオリティが高く、デフェクトオイルが少なかったため、評価もハイレベルとなりました。また、トルコやチュニジア、南米からレベルの高いエキストラバージン・オリーブオイルが集まったことも特筆すべきことだと思います。さらに今年からフレーバーオイル部門がスタートしました。エキストラバージン・オリーブオイルをベースにナチュラルなハーブや柑橘類をミックスしたハイレベルなオイルが揃いました。文字通り、日本でもっともレベルの高いベストコンペティションです。

1. Best of Argentina: EL MISTOL CLASICO – Agropecuaria El Mistol S.A. <http://www.elmistol.com/>

Mistol Clásico は滑らかでフレッシュなオイルで、サラダの味付けや毎日の食事の準備に最適です。南半球を代表的なエキストラバージンオリーブオイルです。

2. Best of Croatia: Olive oil Lucio – Family Farm Lucio, Dafne Ruzic, Island Solta

アドリア海にある ショルタ島の経済はワイン、オリーブ、果物、漁業、観光を基盤とする。ここで生まれた Olive oil Lucio 地中海のフレーバーを表す EVOO です。

3. Best of France: Château d'Estoublon – AOP BIO – Sas Estoublon <https://chateau-estoublon.com/>

有機 PDO オリーブ オイル ヴァレ デ ボー ド プロヴァンス エクストラ バージン オイル ミルでの压榨: 最初のコールド プレス、フィルター処理 保管: ステンレス鋼タンク、窒素キャップ、温度制御チャンバー。イタリア、スペイン、ギリシャとまた違った南フランスの香りが立つ商品です。



4. Best of Greece: OLIX OIL NATE KORONEIKI – OLIX OIL MEPE <https://www.olixoil.com/en/>

コロネイキというギリシャのもっとも代表的な品種から作られた EVOO。オリーブが熟していないうちに、小さく、緑色のとき、収穫は早く始まります。未熟なオリーブは、当社のオイルが酸性度が低く、同時に抗酸化物質とポリフェノールが豊富です。オリーブオイルに含まれる栄養価の高い成分は、免疫システムをの強化に貢献して、人間の機能を向上させます。コロネイキオリーブのオイルは、軽いスパイシーな味わいで、滑らかな後味があり、わずかに苦みがあります。

5. Best of Italy: Superbo - Americo Quattrociocchi <https://www.olioquattrociocchi.it/>

ローマがあるラツィオ州に位置するこのオーガニックファームは、ライトフルーティーからインテンスフルーティーにいたる単品種オリーブオイルの生産で、近年素晴らしいパフォーマンスを続けています。モライオーロ単品種のインテンスフルーティーオイルは、とりわけバナナやパイナップル、トマトそしてアーティチョークの豊かなアロマが感じられます。苦みと辛みは程よくバランスがとれています。クアットロチョッキ社は 2020 年度 FLOS OLEI で 100 点を獲得し 2020 年度 FLOS OLEI より殿堂入りとなりました。輸入者：Cancemi Corporation <https://www.olivo.co.jp/>



1. Best of Argentina , 2. Best of Croatia, 3. Best of France, 4. Best of Greece. 5. Best of Italy



6. Best of Portugal: Casa de Santo Amaro NATURE Organic Evoo DOP Azeite de Trás-os-Montes – Trás-os-Montes Prime Lda

フレッシュなオリーブ、切ったばかりの草、トマトの香りがあり、とてもフレッシュな香りです。口に入ると、バランスのとれた苦味とスパイシーさがあり、オリーブの葉の香りと調和のとれた長い余韻が続きます。生産者は年間を通して、オリーブの木の世話をし、10月末にオリーブを収穫し、搾油所でオイルを抽出します。その保管と梱包は、生産者の施設で行われます。オリーブからお客様の食卓まで、高水準の品質で直接お届けします。

6. Best of Portugal: Casa de Santo Amaro NATURE Organic Evoo DOP Azeite de Trás-os-Montes – Trás-os-Montes Prime Lda <http://casadesantoamaro.com/>

フレッシュなオリーブ、切ったばかりの草、トマトの香りがあり、とてもフレッシュな香りです。口に入ると、バランスのとれた苦味とスパイシーさがあり、オリーブの葉の香りと調和のとれた長い余韻が続きます。生産者は年間を通して、オリーブの木の世話をし、10月末にオリーブを収穫し、搾油所でオイルを抽出します。その保管と梱包は、生産者の施設で行われます。オリーブからお客様の食卓まで、高水準の品質で直接お届けします。

7. Best of Spain: FRANTOIO - ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

(Deortegas) <https://en.deortegas.com/>

フルーティーな品種で、柑橘系のアロマが立ち上って非常に刺激的です。緑の草、バナナ、ナッツを際立たせます...軽くて広がりのある口当たり、ソフトで漸進的なスパイシーさとトロピカルなタッチ。充実した内容で表現力豊かな品種。生であらゆる種類のタパスや付け合わせ、トースト、サラダなどをリフレッシュしたり、試したりすることをお勧めします。

8. Best of Tunisia: Domaine Adonis Blend – Domaine Adonis <http://www.domaineadonis.com/>

Domaine Adonis は、何よりも情熱の物語です。北チュニジアの、ローマ帝国時代に建てられた Testour という町の近くの Mjez El Bab の高台に位置し、オーガニック エクストラ バージン オリーブ オイル、テーブル オリーブ、マルチフローラル ハニーの生産を専門としています。

9. Best of Turkey: Genius Olive Oil – Genius LTD ŞTİ <https://www.geniusoliveoil.com/>

Genius オリーブオイルは細心の注意を払って製造されています。畑のレイアウトから貴重なアルペキーナの種の植え付け技術まで、特別な機械を使用し、最高の状態のオリーブを地面に触れることなく、1日で最適なオリーブオイルを採取します。数時間以内に、最も貴重な液体が非常に衛生的なスチールタンクに保管され、トップレベルのデザインボトルが満たされます。これは下から上まで天才です。

10. Best of USA: Truly Koroneiki – Corto Olive Co <https://corto-olive.com/>

TRULY は「真の」という意味。搾りたてのジュースからしか得られない、フルボディでダイナミックで明るいフローラルノートだからです。最盛期に収穫されたオリーブから作られた新鮮なオイルは、最先端の工場です。数時間以内に低温抽出され、キッチンに届いたときと同じように新鮮な味がします。カリフォルニア州ならではの「黄金の液体」です。



6. Best of Portugal 7. Best of Spain 8. Best of Tunisia 9. Best of Turkey 10. Best of USA

Best of Flavored: OLEOASTRON Gourmet Evoo – Flavored Evoo with Fennel, Bay Leaves, Rosemary and Oregano – Sakellaropoulos Organic Farms <https://www.bioarmonia.gr/thefarm>

プレミアム フレーバー オリーブ オイル Oleoastron は、自然の味覚の詩であり、専門的な専門知識を持つ 7 つの天然成分を含む革新的なオリーブ オイルです。 コロネイキの様々なオリーブ、クルミ、スベリヒユ、フェネルシード、オレガノ、ローレル、ローズマリーを組み合わせ、アロマとフレーバーのバランスの取れたオイルを作りました。

ポリフェノール賞 1 位：HYPERELEON ULTRA GOLD – D. MOURLAS AND Co L.P. / G-TEAM <https://www.hyperoleon.com/buy-now>

生産地はギリシャ。ペロポネソス半島の古代オリンピア近くのアルカディア高地で最も標高の高い古代の木から生まれた世界で一番ポリフェノール数の高いオリーブオイル。

ポリフェノール賞 2 位：Chiaroscuro – AZIENDA AGRICOLA DE ROBERTIS SAS <https://www.derobertis-oliveoil.com/en/>

お医者様だったロベルティス氏が健康的なオリーブオイルを作ることを目指し生産を開始しました。華やかさをもつ香りや色には明るくという意味の「chiaro」と、苦味や絡みには強いイメージがあるので味には暗い「scuro」をつなぎ合わせ、コラティナ種の特徴を見せられるように名前を考えました。野菜の香りとスパイシーな香りを持つキアロスクーロは、様々な料理を豊かにしてくれます。

輸入者：Yoshimoto Global <https://storieditalia.com/>



ポリフェノール賞 3位：GRAN PREGIO BIO CORATINA – Azienda Agricola Caputo

Maria <http://www.oliogranpregio.com/>

南イタリアプーリア州の最も代表的な品種コラティーナ。ポリフェノールが多く含まれており力強い苦みが特徴です。肉料理、リゾット、豆のスープなどによく合います。

輸入者：サンヨーエンタープライズ <http://www.sanyo-ep.jp/>



昨年から新しく設立されたエキストラバージンオリーブオイルのボトルのデザインの創造性に特化した賞・デザインアワード。今回は、この賞を獲得することを目的としてエントリーされたエキストラオリーブオイルがあったほど生産者たちはボトルのデザインにもかなり高い美意識を持っている。今年も、イタリア・プーリア州出身でこのなくオリーブオイルを愛するファビオ・ノヴェンブレ。建築デザイナーとして世界的に活躍している新進気鋭クリエイターを審査委員長として、ギリシャ（Loukas & Vasso – STUDIOLAV、CONSTANTINOS HOURSOGLOU）、アメリカ（MARC ATLAN、KARIM RASHID）スペイン ADRIAN GERALNI。日本（ヴェネツィアンガラスアーティスト土田泰彦、プロダクトデザイナー柴田 文江）など世界的なクリエイターやデザイナーの皆様を審査員としてお迎えしました。あらゆる分野デザインの第一線で活躍されている皆様ならではの感性で、非常にスタイリッシュな高級感のあるデザイン、エキストラバージンオリーブオイルの品格を表すエレガントな雰囲気のものを選びました。

プロダクトデザイナー 柴田文江氏コメント

どのボトルもオイルの個性を表現したユニークなデザインで、審査をしていて非常に楽しかったです。ボトルの形状と表記された文字によって、オイルがつくられた環境にも想いを馳せることができるものが多かったように感じました。

個人的には、説明的な表現や過剰なデザインよりも、素性がシンプルに表出した作品に好感がもてました。加えてオイルが美味しそうに感じられるかも重要なポイントとして評価しました。

デザイン賞 1 位： Monogram Premium Organic / Monogram Olive Oil <https://www.monogramoliveoil.com/>
2つの最も古代ギリシャのオリーブ栽培品種、コロネイキとアティノリア品種の最高のブレンド。熟していないオリーブの最高のコールドプレス抽出-風味、鮮度、低酸味、健康上の利点の向上した品質で賞賛されています。最後の一滴まで大切にされる思いやりのあるギフトパック。

デザイン賞 2 位： Château d'Estoublon – AOP BIO – Sas Estoublon <https://chateau-estoublon.com/>
有機 PDO オリーブ オイル ヴァレ デ ボー ド プロヴァンス エクストラ バージン オイル ミルでの压榨: 最初のコールド プレス、フィルター処理 保管: ステンレス鋼タンク、窒素キャップ、温度制御チャンバー。イタリア、スペイン、ギリシャとまた違った南フランスの香りが立つ商品です。

デザイン賞 3 位： Proteleo / RAFTELI PROTOULI MARIA & CO <https://protoulis.gr/>
未熟なオリーブに含まれる葉緑素に起因する独特の緑色をしており、抗酸化作用が豊富になっています。他のエクストラバージンオリーブオイルと味が異なり、苦味があり、わずかに辛味があり、カットしたての未熟オリーブの非常に強いフルーティーな特徴があります。



デザイン賞 2 位

デザイン賞 1 位

デザイン賞 3 位

本件に関する問い合わせ

在日イタリア商工会議所 メディアマネージャー 富井貴子 Email:t.tomii@iccj.or.jp