

**空気にふれずに酸化を防ぐ密封ボトル入り！
オリーブの香りおだやかで、素材の味わいを活かす料理にぴったり！
「デルモンテ オリーブオイル」新発売！**



キッコーマン食品株式会社は、8月8日より、空気にふれずに酸化を防ぐ密封ボトル入りの食用油（オイル）「デルモンテ オリーブオイル」を全国で新発売します。

「デルモンテ オリーブオイル」は、スペイン産のオリーブオイルを100%使用した、ピュアタイプ（*）のオリーブオイルです。

ボトルの中にオイルが詰められた内袋が入っている二重構造のボトルを採用しています。オイルは空気や光にふれ、酸化をすることで風味が変化します。今回採用した二重構造の密封ボトルは、内袋には空気が入らないため、酸化を防ぎ、開栓後常温保存で90日間、鮮度を保ちます。また、押す力の加減により、一滴単位で使う量を調節できます。

「オリーブオイル」は、オリーブの香りがおだやかなので、素材の味わいを活かすさまざまな料理にお使いいただけます。アヒージョやパスタ、炒め物や揚げものなどの加熱する料理におすすめです。

一方、2015年8月に発売した「エキストラバージンオリーブオイル」はオリーブのフルーティーな香りとスパイシーな味わいで、後味にアーモンドのような香ばしさを感じるのが特徴です。サラダやカルパッチョなど、オイルの味や香りをそのまま味わえる料理におすすめです。

当社では「オリーブオイル」「エキストラバージンオリーブオイル」と「キッコーマン いつでも新鮮シリーズ」のしょうゆと一緒にお使いいただくメニューも開発しています。それぞれのオイルと、しょうゆの良さを活かす、サラダやパスタなどのレシピを、店頭やホームページを通じて提案してまいります。

（*）ピュアタイプとは、精製したオリーブオイルにバージンオリーブオイルをブレンドしたタイプのオリーブオイルです。エキストラバージンオリーブオイルとは、オリーブの果実を搾ってろ過してつくられたタイプで、酸度が100g当たり0.8g以下のものをさします。

記

1. 品名及び容量、価格

品名	容量	希望小売価格
		1本あたり
<新商品> デルモンテ オリーブオイル	326gボトル	オープン価格
デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル	326gボトル	オープン価格

2. 発売時期

2016年8月8日（新商品のみ）

3. 発売地域

全国

4. 消費者お問い合わせ先

キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上