

ハーブオイルの特徴とお召し上がり方

ハーブオイルはトルコ産のオリーブエキストラバージンオイルと
長野県産ニンニクのコラボレーションによるトッピングソース

〈お召し上がり方いろいろ〉

かけて良し！



ピザ、パスタ料理、魚介のグリル、魚介のカルパッチョ、ヤッコ豆腐、
スモークサーモン、鱈の刺身、キムチ、ラーメン、野菜サラダ、焼肉、
野菜炒め、焼きそば、お好み焼き、漬物、焼き鳥、カレーライス、etc

つけても良し！



小皿にハーブオイルと塩少々、ローストしたフランスパンにつけて
鍋料理は取り皿に、ポン酢とハーブオイルをたっぷり

新しいおいしさを求めてアイデアいっぱい、

食後のにおいの心配はゼロ！



株式会社 オ サ ダ
長野県中野市大字江部297-6
電話 0269-23-5111

ハーブオイルが生まれた

ニンニクはハーブの仲間だって、意外と知っている人は少ないですね。そんなニンニク栽培にこだわって20年がたちました。ハーブオイルは、トルコ産のオリーブ・エキストラバージン・オイルと長野県中野市の畑で栽培されたニンニクとのコラボレーションによる手作りのトッピングソースです。今までは個人的に作って、自家用として食卓で楽しんでいましたが、おいしい、体にも良いとの要望をいただき、新しい商品として今年から皆様に販売することになりました。オリーブの香りとニンニク特有の香りが様々な料理の引き立て役としてお使いいただけます。

長野県中野市内にある15ヘクタールの畑では、地元にある良質の堆肥と有機肥料によって沢山のニンニクが栽培されています。この中野市は周囲を山に囲まれた気候穏やかな盆地で、中ほどを日本一長い信濃川の支流の千曲川が流れ、湯田中温泉や志賀高原スキー場の入口として毎年多くの人を訪れています。ニンニクは例年10月に球根を植えて、翌年の6月に収穫します。栄養をいっぱい必要としますので、多くの堆肥やミネラルなど有機肥料を散布して育てています。ニンニクはもともと病気などに強いことから農薬は使用しない栽培方法を取り入れています。冬の中野市は積雪も多く、ニンニクの栽培に適しています。概ね、12月下旬から2月末まで雪の下で力を蓄えたニンニクは春の訪れと共に大きく成長し、収穫したニンニクは皆様の食卓にもきっとお邪魔させていただくときが来ると思います。

ニンニクの歴史は古く、紀元前2500年前、エジプトのピラミッドの建設に携わった人たちが食べていたことが象形文字の解読によって判明しました。やがて、シルクロードを通して平安時代に日本に伝わり、またヨーロッパに伝えられたニンニクは地元の郷土料理として、あるいは健康維持の食品として多くの愛用者が生まれました。ニンニクは特有のにおいから、近年はモラルや礼儀として人と接する前は食することを避けたり、控える場面もありました。においが少ないニンニクが市場に現れ、一部では人気を呼んでいます。料理をする際、多少でもにおいが気になったり皮をむいたり手間がかかります。新しい料理の友として、健康維持の食品としてハーブオイルは様々な料理の背景を見据えた新しい商品です。たくさんの皆様に是非ともお召し上がりいただければ幸いです。

株式会社オサダ

代表取締役 長田道仁