



クルス・デル・スール



スペイン語で 南十字星

クルス・デル・スールとはスペイン語で南十字星を意味します。チリから綺麗に見える南十字星からヒントを得て、「チリの恵みを日本の皆様へ」をコンセプトに命名されました。



お刺身にも良く合います

日本人のためのオリーブオイル

4種類のオリーブオイルを特別な割合でブレンドし、和食(しょうゆやダシ)と最も相性の良いオリーブオイルを開発しました。またオイルをブレンドすることにより、異なる品種同士がそれぞれの欠点を補うため、バランスの取れた味わいになります。

最も酸化しにくい「コロネイキ」を使用

ギリシャ原産でオリーブの中で最も酸化しにくい希少品種「コロネイキ」をブレンドしています。世にも珍しいスペイン・イタリア・ギリシャの3か国原産のオリーブオイルのブレンドが誕生しました。

4時間搾りが可能

シラクサ社は畑の中央に自社の搾油工場を有しているため、収穫してから搾るまで4時間という早搾りが可能です。搾るまでの時間が短いほどフレッシュなオイルとなります。



生産者シラクサ

Vale Curicó - Chile



南米でNo1.の生産量

1500ヘクタールという広大な耕地面積により生産量が多い為、高いコストパフォーマンスを実現しています。また欧州の最新技術を生産方式に取り入れ、世界トップレベルの品質を実現しています。

トレサビリティ

オリーブの品種ごとに畑を分けて管理しており、またボトルごとにナンバリングをしているので、生産から出荷までをワントップで管理するトレサビリティを実現しています。

コールドエクストラクション方式

26°Cという低温抽出でオイルを搾るので、オリーブの豊かな香りと品質が損なわれません(国際オリーブオイル委員会による基準は27~28°C)。また遠心分離方式により、短時間でオイルを搾ることが可能となり、オイルの酸化・劣化を防ぎます。

輸入元・販売元

Latin Alimentos

ラテンアリメントス株式会社

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場4-4-2 尾上ビル401

Tel: 03-3371-3610 | URL: www.latinalimentos.com

製造

Agroindustrial Siracusa S.A.

Fundo Don Alfonso S/N, Ruta K-40, Sagrada Familia, Curicó, Chile



クルス・デル・スール

日本人のために開発した
和食に合う
エクストラ・バージン・オリーブオイル

チリ産 『南十字星』 酸度 0.2%以下

油の通信簿

	動物性脂肪	植物性脂肪			魚の脂肪
	飽和脂肪酸	単価不飽和脂肪酸	多価不飽和脂肪酸		
	バター ラード	オリーブ油	サンフラワー油 コーン油	アマニ油 シソ油	EPA DHA
		オメガ9系	オメガ6系	オメガ3系	
酸化しやすさ	酸化しにくい 加熱処理に向く	酸化しにくい 加熱処理に向く	酸化しやすい	酸化しやすい	酸化しやすい
循環器 への影響	血中LDL値 を高める	血中LDL値 を下げる	血中LDL値 を下げる	血液の粘度を 下げる	血液の粘度を 下げる
癌への影響	発がんプロ モーターとなる	特に影響なし	発がんプロ モーターとなる	特に影響なし	特に影響なし
アレルギー への影響	特に影響なし	特に影響なし	免疫機能を 弱める	免疫機能を 高める	免疫機能を 高める
総合評価	☹️ 取りすぎに注意	😊 積極的に 取りましょう	☹️ 取りすぎに注意	☹️ 酸化に注意して 積極的に取りましょう	

チリのオリーブオイルの特徴

チリ産の 99.8%が EV オリーブオイル

欧州ではわずか全体の25%がEVオリーブオイルですが、チリではなんと99.8%がEVオリーブオイルです。

オリーブの天敵「チチュウカイ・ミバエ」がない

四方向を自然に囲まれている為(北はアタカマ砂漠、東はアンデス山脈、西は太平洋、南はパタゴニア氷山)、チリにはオリーブの天敵であるチチュウカイ・ミバエがいません。
そのため害虫予防に使用する農薬の量が極端に少ないのです。

それぞれのオリーブの特徴

アルベキーナ

スペイン原種

マイルドな味わい。料理に使いやすい。

アルボサナ

スペイン原種

高級な品種。辛みと苦みがある。

フラントイオ

イタリア原種

草の風味が強くアロティック。ボディがある。

コロネイキ

ギリシャ原種

オリーブの中で最も酸化しにくく希少価値が高い。
ポリフェノール値が高い。

エクストラ・バージン・オリーブオイルの効用

コレステロール・ トランス脂肪酸ゼロ

オリーブオイルには動脈硬化の天敵である悪玉コレステロールと「食べるプラスチック」と呼ばれるトランス脂肪酸が含まれておりません。

オリーブオイルはオメガ9

オメガ9は加熱しても酸化しにくく、炒め物や煮込み料理など用途の幅が広がります。日々の料理に使えるオイルです。

ポリフェノール

ポリフェノールは高い抗酸化作用を持ち、高血圧・動脈硬化に効果的です。ポリフェノールを沢山含むオリーブオイルほど辛みが強いという特徴があります。

オレイン酸

EVオリーブオイルの60~70%がオレイン酸できており、善玉コレステロールを下げずに悪玉コレステロールのみを下げます。

αトコフェロール

ビタミンEの中で最も活性酸素を抑える働きと抗酸化作用が高いものがαトコフェロールです。

オレオカンタール

EVオリーブオイルの主成分であるオレイン酸が、汚れや乾燥などからお肌を守り、ハリとツヤを与えます。またオレオカンタールという成分に抗炎症作用があり、お肌のトラブルに効果的です。