



HACIENDA GUZMÁN

手摘みにより丁寧に収穫された
有機オリーブを使用



オーガニック
エクストラバージンオリーブオイル
(マンサニージャ)

「赤身の牛肉」を味わうならこれしかない。甘いバニラビーンズの香りと引き立ての胡椒、オールスパイスに加え、オレンジピールのような心地よい苦みが、「もう一口」を呼びさます、至高のソースのようなオリーブオイル。味の濃い赤身肉には必須の逸品です。



日本で最大のオリーブをテーマにしたイベント「オリーブジャパン」で金賞受賞



HACIENDA GUZMÁN

手摘みにより丁寧に収穫された
有機オリーブを使用



オーガニック
エクストラバージンオリーブオイル
(オヒブランカ)

爽やかなハーブのニュアンスに白胡椒やかんきつの香りが印象的で、余韻も程よく、フィニッシュもきれいなオリーブオイル。サラダや貝類、グリル野菜や白身魚の味を一層引き立て、アクセントを加えられる後を引く逸品です。



日本で最大のオリーブをテーマにしたイベント「オリーブジャパン」で銀賞受賞



HACIENDA GUZMÁN

手摘みにより丁寧に収穫された
有機オリーブを使用



オーガニック
エクストラバージンオリーブオイル
(アルベキーナ)

熟したバナナや南国フルーツのニュアンスにローストしたアーモンドやナッツのコクが感じられる、複雑かつ濃密な味わいのオリーブオイル。余韻は長く、コクのある旨味が口の中に広がります。赤身の魚、鶏肉料理や豚肉料理のフィニッシュソースとしても最上です。



日本で最大のオリーブをテーマにしたイベント「オリーブジャパン」で銀賞受賞