

おいしいは幸せのエネルギー。  
J-オイルミルズ

**FRESH!**

フレッシュキープ



**「AJINOMOTO オリーブオイル」**

オイルと呼ばれていますが、何を隠そう、フレッシュなオリーブのジュースから作られています。

IL BUONO DEL BIOLOGICO

イタリア **アルチェネロ** の **有機 エキストラヴァージン オリーブオイル**

alce nero DAL 1978



オーガニック先進国・イタリアから日本の食卓へ。手摘みの有機オリーブを丁寧にコールドプレスにて搾りまし

デザインリニューアル

企画・制作=日本経済新聞社クロスメディア営業局

# オリーブオイル広告特集

オリーブオイル市場が拡大を続けている。最近では原料価格の高騰から一般のサラダ油の特売が減り、オリーブオイルの割高感も相対的に薄らいでいる。さらなる消費拡大のために必要なことは何か。日本オリーブオイルソムリエ協会代表理事の多田俊哉氏に話を聞いた。

## 伸長続くオリーブオイル市場

### 世界に広がる産地

オリーブオイルは、数千年前から人類の暮らしを彩ってきました。3000を超える品種からつくられるオイルは、辛みや苦みが利いたものからマイルドでフルーティーなものまで、多彩な風味が魅力です。イタリア、



スペイン、モロッコなど伝統的な生産国のほか、チリや米国など新たな生産国も高品質なオイルを生み出しています。

国内のオリーブオイル市場は、イタリア料理の浸透とともに拡大を続けてきました。オレイン酸などを豊富に含むことが消費者の健康志向とマッチし、現在は年5〜10%の成長率で堅調に推移しています。

小売店の店頭には多くのオリーブオイルが並んでいます。

## 魅力伝える売り場づくりに期待

何を基準に選べばいいのか、分かりにくいという声をよく聞きます。好みによりですが、魚料理には繊細な風味を生かすマイルドなオイル、肉料理にはスパイスに負けない力強いオイルなど、食材や料理によりマッチするオイルは異なります。商品ごとに風味の違いを表示したり、小さいサイズの試し買いを勧めたりするなど、産地やつくり手により異なる個性や魅力を伝える工夫が求められます。

### 使い方の提案を

さらなる消費拡大のためには、オリーブオイルの多彩な使い方を提案することも必要です。味




日本オリーブオイルソムリエ協会 代表理事 **多田 俊哉氏**

(ただ・としや) 2009年、日本オリーブオイルソムリエ協会を設立。オリーブオイルの専門知識を学べる講座の開講やソムリエの育成、オリーブイベントの運営などを手がける。

増しに2〜3滴たらしたり、しよゆと混ぜてドレッシングにしたりするなど、工夫次第で楽しみ方は広がります。揚げ物を調理する際に、一般のサラダ油の代わりに使っても問題ありません。新たなメニューや思わぬ用途を売り場で提案することは、他店との差別化にもつながるでしょう。

オリーブオイルを購入するお客様は、健康や生活の質(QOL)への意識が高く、商品の品質にこだわりのある場合が多いと思います。そうしたお客様の要望に応えられる商品知識と品質を見極める目を身に付け、品ぞろえの充実や店頭の情報発信力を強化することが大切です。



芳醇な香り。BOSCO

日清オイリオグループ株式会社  
●ホームページアドレス <http://www.bosco-olive.com>

Carbonell  
カルボネール

スペイン・アンダルシア州  
有機農業委員会(CAAE)認証



オーガニック