

写真：オイスターオリーブオイルパスタ
調理イメージ

広島県産かき使用



オイスター オリーブオイル漬け

スペイン産オリーブオイル使用

ワインを味わう極上おつまみ



ノンスモークだから、調理に使えて、簡単プロの味！

そのままでも食べられる広島県産むし牡蠣を、高品質のスペイン産EXバージンオリーブオイルと天日塩で漬けました。(※燻製していない牡蠣のオイル漬けは非常に珍しいです)

こだわり

広島県産かき (約11~15粒程)

そのまま食べられる広島県産むし牡蠣を贅沢に使用。燻製していないので牡蠣の素材の美味しさが味わえます。1缶に約11~15粒ほど、たっぷり入っています。

スペイン産 オリーブオイル

スペイン・バレンシアの山岳地帯で実った早摘みのオリーブを低温で搾った、オリーブ本来の風味をもつ高品質のエキストラバージンオリーブオイル。牡蠣エキスと合わせたオイルは極上の美味しさです。

天日塩

味付けは、昔ながらの塩田で作られた天日塩のみを使用。

おうちで簡単 本格スペイン料理

「牡蠣のアヒージョ」レシピ

【材料】 オイスターオリーブオイル漬け 1缶
にんにく 1片 / お好みで鷹の爪

【作り方】

牡蠣のエキスをたっぷり含んだオイルごと耐熱皿に移し、ニンニクを少量加えて香りが立つまで加熱するだけ。お店で食べるような贅沢な『プロの味』のアヒージョが出来上がります！



1缶に、これだけの量が入っています！



写真：開缶イメージ

最高のスペイン産EXヴァージンオリーブオイル使用

スペイン・バレンシアの山岳地帯で実った、早摘み有機栽培オリーブを低温で搾り、風味・香りともに最高のエキストラバージンオリーブオイル。オリーブ本来のまろやかな風味に若干の苦味と辛味の属性を持つバランスのとれた味が特徴の極上の一品です。



※スペインでドラム缶に詰め、開封せず、缶詰工場にそのまま持ち込むので酸化しにくい高品質の状態で使用します。



商品名 : オイスターオリーブオイル漬け

原材料 : 牡蠣 (広島県産)、オリーブオイル、食塩

内容量 : 100g

賞味期限 : 製造から常温3年

希望上代 : 630円 (8%税込680円)

保存方法 : 高温多湿、直射日光を避けて保存してください。

販売者 : 株式会社 千葉産直サービス

千葉県千葉市若葉区愛生町 146-1 Tel 043-254-7791