



イタリアオリーブオイルソムリエ  
フードコーディネーター

勝俣 妙子

美味しいオリーブオイルとは、大切に育てたオリーブの実を酸化させることなく搾り、ボトリングされたものです。

北半球に位置する日本にも、南半球の良質なオリーブオイルが届けられるようになり、一年を通じて良いオリーブオイルが楽しめる環境になってきました。

## 『カミロが織りなす、食の広がり』

南半球オーストラリアのビクトリア州でつくられる、「カミロ農園」のオリーブオイルは、香り、味とともにバランスの取れたエキストラバージンオリーブオイルと、際立つフレーバーオイルを特徴としています。

カミロ社自慢のエキストラバージンオリーブオイルの豊かな風味は、数々のコンテストで受賞される程フレッシュな香りと高品質なクオリティが印象的でした。

フレーバーオイルはオリーブオイルをベースに特徴あるエッセンスを加え、個性的な新しい楽しみ方を提案してくれるオイルです。オリーブオイルの料理研究をしている私は、通常のオリーブオイルとフレーバーオイルを使い分けて、味に幅を持たせています。

私が特に好きなフレーバーオイルは、「ブラッドオレンジ」です。オレンジを含んだ味わいは料理の仕上げに最適ですし、デザートに使用すればエレガントな仕上がりを約束してくれます。

また、オーストラリア固有のハーブである「レモンマートル」を使用したフレーバーオイルも、これまでになかったライムを想わせる柑橘風味で、さっと一振りかけるだけで野菜料理はもちろんのこと、魚料理との相性も抜群です。

健康への効果も謳われているオリーブオイルですが、それは酸化してしまったオリーブオイルでは得ることは出来ません。フレッシュな状態を維持するためには厳しい保管管理が必要ですし、抗酸化力を持つ力強いオリーブの実の生産が一番の条件です。

カミロ社のオリーブオイルをはじめ、生産者のこだわりを感じるプレミアムな商品は、安心してさまざまな料理に展開できる、「オーストラリアの大地が育んだ自然からのギフト」と言えるでしょう。

『カミロ社のオリーブオイルを使ったお料理ご紹介』

～メカジキの紫玉ねぎ巻き  
マスタードオイルソースを掛けて～



\*材料(二人分)・・・メカジキ切身 2枚(薄い方が巻き易い)  
紫玉ねぎ(普通の玉ねぎでも) 1/2個  
マスタード、オリーブオイル 適量  
塩、胡椒 少々  
ローズマリーなどのハーブ(ソテー用)

\*作り方 ① メカジキの切身に軽く塩、胡椒をふり、片面にマスタード少量を塗る。  
② 縦1/8に切った紫玉ねぎを、オーブンなどでローストする。  
③ ①のメカジキ1枚で、②の紫玉ねぎ適量を巻き、楊枝でとめる。  
④ フライパンにオリーブオイル、ローズマリーを入れ、③を転がしながらソテーする。  
⑤ 器にソテーしたメカジキをのせ、お好みでマスタード、オリーブオイルをつけていただく。