



Latzimas

PRODUCTION - LABELING  
AND TRADE OF OLIVE OIL

olive oil from its homeland!



## ラツィマス社クレタ島原産オーガニックオリーブオイルのご紹介

長年伝統のあるクレタ島のオリーブと、私たちの先祖伝来の土地に対する尊敬と価値、原則に基づいた製造法を引き継ぎ、私たちの会社は1991年に設立されました。

私たちのオーガニックエクストラヴァージンオリーブオイルはクレタ島の北部ミロポタモスのレジモン地方で生産され厳選されたオーガニックオリーブ果実のみを使用し且つ当地(レジモン)で製造された特別なオリーブオイルです。

もともとクレタ島は非常に良いオリーブ果実を産するところですが、特に北部ミロポタモスのレジモン地方で生産されたオリーブ果実は風味、品質ともに最高級クラスのものであります。しかし、ギリシャ全体の生産量からすれば非常に少なく貴重でもあります。その贅沢なオーガニック栽培されたオリーブ果実のみを厳選し、丁寧に手摘み収穫したオリーブの果実はその日のうちに粉砕した後、コールドプレス製法(冷却压榨製法)※注によりオリーブオイルを压榨し、ストレージステンレスタンクに保存して国際的なオリーブオイル規範に従いラベルを貼付して出荷しております。この度、日本の皆様にもお届けする機会を得ました。世界でも最高級クラスのオリーブオイルを是非お楽しみ下さい。

※注) コールドプレス製法: オリーブオイルはオリーブ果実を压榨するときに高温であると製品が早く酸化してしまうため。冷却しながらオリーブ果実を粉砕・压榨する製法で、オリーブオイルのピュアな味を引き出すための製法です。

## さまざまな品質管理への取り組み

さらに私たちのエクストラバージンオリーブオイルは徹底した品質管理のもと以下第三者認証を取得しています。

☆ 食品安全マネジメントシステム(ISO22000:2005 システム)認証取得

このマネジメントシステムは食品の安全はもとより製品における当社の厳しい基準をともに品質管理を徹底し、製品安全に対しても皆様により満足していただけるようつねに品質改善を実施している証です。私たちのオリーブオイルは命である鮮度、味、酸度は厳しく管理され、皆様に最高の状態で召し上がって頂けるよう常に努力しています。



このマネジメントシステムは元来アメリカNASAが宇宙食を開発するときに使用された食品衛生管理 HACCP システムを採用しています。私たちがオリーブオイルを製造する上で皆様に安全で安心できる製品をご提供するために全ての工程において安全面、衛生面について徹底したリスク分析を実施し、厳しい基準にクリアした製品のみが皆様にお届けできるシステムになっております。食品安全マネジメントシステム認証は適切な食品の安全管理がなされている場合のみ取得できる安心の証でもあります。

☆ ギリシャ原産認証(EL043)

この認証システムはギリシャ国内のみの原料を使用し、ギリシャ国内で製造された製

品のみが取得できる認証システムです。

☆ 地方保護認証(P.D.O 認証)



この認証はヨーロッパの認証制度であり、国原産よりさらに絞った特定地域のみで生産された原料とその土地で製造された製品のみが取得することが可能な認証です。従ってこの認証を取得するためにはまずその製品がすべての面において“本物”でなければまず取得することが出来ない。いわゆる地域限定製品のみが取得できる認証であり、この地域の独特の風土と文化を背景とした名産として保護の対象となる製品でもあります。私たちのエクストラバージンオリーブオイルはクレタ島の北部ミロポタモス、レジモン地方のみのオリーブ果実を原料とし、混じりけの無いピュアな風味を引き出しているのです。

☆ ヨーロッパオーガニック認証



オーガニックの本場ヨーロッパの 2092/91 指令(オーガニック指令)に基づいてオーガニック農産物加工食品を認証する認証機関(DIO)により認証を取得しています。この厳格な基準は原料のオリーブ果実はもちろんオーガニック認証された工場で製造された製品のみこの認証が取得できます。原料であるオーガニックオリーブ果実は原則的に農薬や化学肥料を使用せずに生産されたもので、地球環境に優しく、安全で安心できる体にも優しいオリーブオイルなのです。

☆ 農業規格 2.1 項および 2.2 項に基づく総合マネジメントシステム認証

総合農業規範に基づく認証で、適正農業規範ともいいます。原料のオリーブ果実が出荷されるまでの全ての工程及び周囲環境に対しても厳しい基準があり、それをクリアした原料のオリーブ果実のみを使用しています。良い製品は良い原料から。伝統、原料にこだわり、安全、品質にこだわったラツィマスの姿勢がここにあります。

☆ 有機 JAS マーク



ギリシャのオリーブオイルでは初めて有機 JAS 認定を取得いたしました。日本国内では有機 JAS マークを取得した製品でなければ、オーガニック製品として販売することはできません。ラツィマスのオリーブオイルは本物のオーガニック・エクストラバージンオリーブオイル且つ地方認証を取得されたものです。日本の皆様には是非ギリシャの味と香りを試して頂ければと思います。

## 受賞履歴

当社のオーガニックエクストラバージンオリーブオイルは品質と伝統の味が認められ以下賞を頂いております。

- ◎ 2006 年度: ロンドンテイストアワーズ入賞(ロンドン)
- ◎ 2007 年度: スーペリアテイストアワーズ入賞(ブリュッセル)
- ◎ 2008 年度: スーペリアテイストアワーズ入賞(ブリュッセル)
- ◎ 2008 年度: フーズ アンド ドリンクエキスポ 優勝(ロンドン)
- ◎ 2008 年度: 第2回オリーブオイルフェスティバル 金賞(アテネ)
- ◎ 2009 年度: スーペリアテイストアワーズ 2 つ星入賞(ブリュッセル)
- ◎ 2009 年度: グレートテイストアワーズ金賞受賞(ロンドン)
- ◎ 2010 年度: 第 4 回オリーブオイルフェスティバル銅賞(アテネ)
- ◎ 2010 年度: グロッサー・フードアンドドリンクファイナリスト金賞(ロンドン)

世界各国の特産品の味を競うコンクールで特に出展の多いオリーブオイルの分野において多くの製品の中から入賞を果たしております。これらのコンクールに入選できる製品は品質、味ともに世界のトップクラスを意味するものです。

## 輸入者: 株式会社 FEEL

担当者: 井上

電話: 083-250-5180

