

「雄勝オリーブ」ご予約募集！

石巻市の「北限のオリーブ」の発祥の地である雄勝ローズファクトリーガーデンで育てたオリーブオイルを提供いたします。

本ガーデンでは、2014年に単独で試験栽培を開始。2017年から石巻市と連携して120本で実証栽培に入り、2022年から500kg以上のオリーブの実を収穫しております。雄勝オリーブの特徴は、東北の寒さと少雨という過酷な環境で育てていること、完熟前の緑色の若い実を収穫して搾油しますので、癌などを抑制する抗酸化作用のポリフェノールや悪玉コレステロールを抑制するオレイン酸の含有量が多い、高品質のエキストラバージンオイルを製造しております。実を摘んで4時間以内に搾油しますので、酸化率0.1(世界基準は0.8)です。味は辛みが強くて、粘りも強く、濃度の濃いオイルを製造しております。

和食の一品(刺身、絹ごし豆腐、納豆、ざる蕎麦、卵かけご飯等)やアイスクリーム、ヨーグルト等に少量のオリーブオイルを加えて、オイルの味そのものを堪能する食べ方をお勧めします。今年は猛暑と極少雨のため収穫量が減りそうですが、100ml瓶70本程度は製造できそうです。発送は11月です。ご予約を承ります。

[オリーブオイルの色は、俳優の山口智子さんのYouTube「風穴」北限のオリーブ収穫 雄勝花物語 滞在 体験記7をご覧ください\(9分20秒~\)](#)



雄勝ローズファクトリーガーデンの畠



青い実の時に収穫



緑果オリーブオイルの完成

〒986-1333 宮城県石巻市雄勝町雄勝字味噌作 34-2 雄勝ローズファクトリーガーデン

担当者電話 090-3365-4114 (徳水)

ご予約及びご注文用

送り先 PCメールアドレス
hirotoku3920@voice.ocn.ne.jp
PDFやJPEGでお送りください。

フリガナ お名前	
送り先	〒
連絡先電話番号	
個 数	