

アラード 有機エキストラバージン オリーブオイル



食品界のアカデミー賞と言われる
英国グレートテイスト 2012 年金賞受賞
駐日パレスチナ常駐総代表・大使推奨

商品概要

内容量	250ml × 12 本 / ケース	原料品種	ナバリ、ルミ、スリのブレンド
	500ml × 12 本 / ケース		色
栽培・製造地	パレスチナ ナブラス地方	香り	フルーティーでフレッシュな香り
			風味
輸入者	アリーインターナショナル株式会社		少しピリリとする濃厚な味と香り



輸入者 アリーインターナショナル(株)について

1948 年イスラエルの建国以来、パレスチナの人々は、国を失い、難民となり、苦しい生活を強いられています。しかし、自らの手で産業や経済を発展させていこうと努力している人々がいます。アリーインターナショナル(株)は、そんな人々を支援していこうと、2013 年 7 月に設立されました。近年、パレスチナでは、オリーブなどの限られた農作物しか作ることが出来ない貧しい農家を自立させるため、協同組合を立ち上げています。農家に品質管理を教え、収穫したオリーブの実をその日のうちに買い上げて搾り、オリーブオイルにして販売することにより、農家が貧困から脱出できるだけでなく、次世代の子供が教育を受ける機会を作ることが出来るようになります。アリーインターナショナル(株)は、NPO の活動としてではなく、パレスチナの人達のビジネスパートナーとして、日本ではまだ希少な、パレスチナのオリーブオイルを普及させていきたいと考えています。

製造者

製造者	アラード社 (Al'Ard Palestinian Agri-Products Ltd.)
設立	パレスチナの食品卸最大手アナブタビグループの高級農産品部門として 2008 年設立。
特色	国際フェアトレード連盟の一員で、パレスチナの生産者（農家、農業組合、女性の小規模生産団体など）を支援しています。
認定証	Fair Trade Foundation・EU 有機農産物認証・ISO22000・有機 J A S 認証    

アラード有機エキストラバージンオリーブオイルの特長

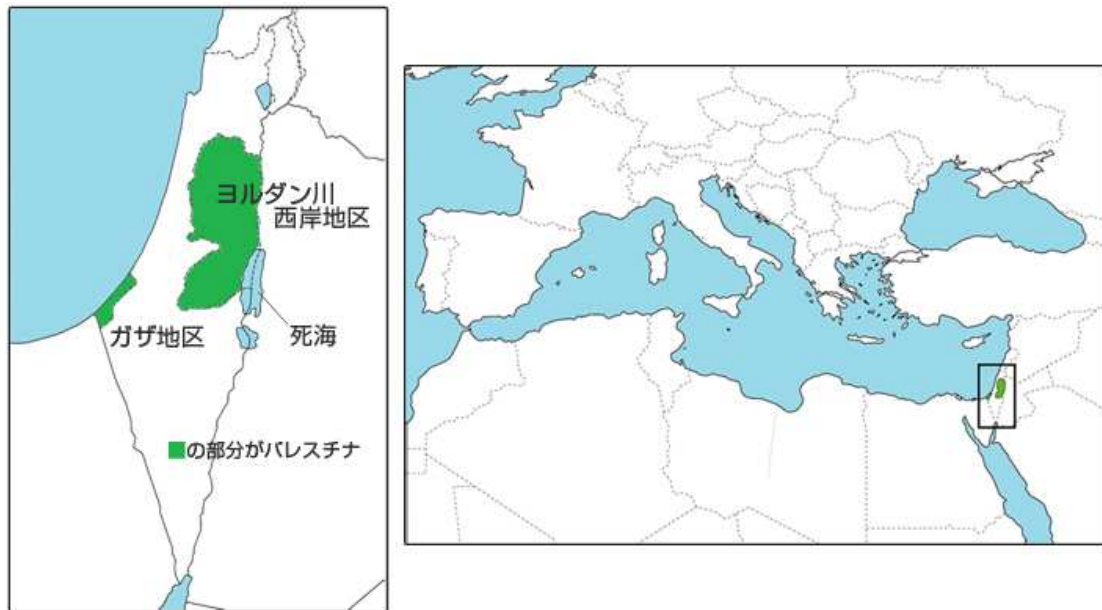
オリーブの発祥地	パレスチナは地中海の東側に位置し、オリーブ栽培に理想的な古くからの産地です。
味と香り	古代から続く農法 - 灌漑せず降雨のみで栽培するため、他にはない濃縮されたドロっとしたオイルです。少しピリリとした濃厚な味と香りが特徴です。
有機農法	昔ながらの有機農法を復活させ、現代の農業科学を取り入れました。
手摘み	近隣の農家が協力し、ひとつひとつの実を手で摘んでいます。
鮮度	ナブラス近郊で栽培される最良のオリーブを厳選し、鮮度を保つため収穫した日の夕刻までに低温圧搾(コールドプレス)しています。
品質管理	ISO22000 の基準により繊細な品質管理をしています。



パレスチナの紹介

パレスチナはどこにあるの？

地中海の東側に位置し、広さは東京都のおおよそ 3 倍で、ヨルダン川西岸地区とガザ地区の 2 つのエリアに分かれています。歴史的、宗教的の遺跡が多くあります。イスラム教、キリスト教、ユダヤ教の発祥地であり、キリストの生誕地ベツレヘムもあります。ベツレヘムの生誕教会と巡礼ルートは世界遺産に登録されました。公用語はアラビア語ですが、ほとんどの人が英語を話せます。イスラム教徒が 96%、キリスト教徒が 4%います。



パレスチナにオリーブの木があるの？

パレスチナは古くからのオリーブの産地で全耕作地の約半分がオリーブ農園です。一説にはパレスチナ一帯がオリーブの発祥の地で、その後ギリシア、イタリア、スペインに広まったと言われています。パレスチナは地中海の東側に位置し、気温が高く乾燥し、日照時間は長く、水はけのよい丘陵地帯が多いのでオリーブ栽培に理想的な風土です。『樹齢 1000 年』と言われる木も点在し、オリーブは大切に守られ大地に深く根をはり生命力あふれています。オリーブオイルはパレスチナの主要産品で古代から作られており、パレスチナ人の生活に欠かせません。料理はもちろんのこと、身体や頭皮の洗浄、肌や髪の毛の保湿など全身の美容にも使われ、民間療法の治療や生活のあらゆる場面に使用されます。ナブラス地方で作られるオリーブオイル石鹸はオリーブオイルと並ぶ主要産品の一つで、天然素材と伝統的手法で作られ、品質の高さと皮膚の保湿効果に優れた高い評価を受けています。



パレスチナ料理

パレスチナ料理は長い歴史の中で栄えた様々な文明に培われてきました。よく使われる素材は豆類、ナス、カボチャ、トマトなどの新鮮野菜と肉です。沿岸地帯では魚介類も豊富です。タイム、オレガノ、セージなどハーブもよく使われます。そしてほとんどの料理にオリーブオイルがたっぷり使われています。パレスチナ人には"おもてなし"の心があり、お客さまを招き大勢で大皿を囲むことも多いです。



マクルベ(Maklubeh)

パレスチナの炊き込みご飯です。
マクルベ、というのはアラビア語で『ひっくり返す』という意味です。
鍋にチキン、ご飯、野菜を入れて炊いたら、最後に大きなお皿の上で鍋をひっくり返します。
出来上がりはまるでご飯のケーキのよう！
パレスチナのおもてなし料理の代表です。
このお料理にもオリーブオイルは欠かせません。

パレスチナの文化・工芸品

パレスチナは文明が交差する場所に位置しているため、何千年もの歴史にわたって様々な文化の影響を受けながら独自のスタイルと味わいを築いてきました。

<パレスチナ刺繍>



ボトルについているこのデザインは、伝統的なパレスチナ刺繍のモチーフです。パレスチナ刺繍は母から娘へと伝えられ、デザインは複雑で色鮮やか。草花や星、月など自然をモチーフにしたものが多いです。各地方や家庭によってデザインに特徴があります。民族衣装やショール、アクセサリ、クッション、小物などの装飾に使われています。現在では女性協同組合やNGOの女性支援プログラムを通して多くの刺繍製品が作られています。

<ヘブロンガラス>

ヘブロンガラスは何百年もの歴史があり、起源はローマ時代にさかのぼります。家族経営のガラス工場が多く、古くからの職人の技を見ることができ、多くの観光客が訪れます。

<オリーブの木工品、らでん細工>

オリーブ材のロザリオや十字架づくりは16世紀にさかのぼります。古くからベツレヘムでは木彫り細工は家業として伝えられ、技術とデザインは世代に渡り受け継がれます。