



## Extra virgin olive oil in Europe: living with joy and health

There is a quality European product that is getting closer and closer to the consumer of the Asian continent: extra virgin olive oil.

It is the emblematic condiment of the Mediterranean food style, famous all over the world, representing one of the protagonist foods, especially for the taste it gives to many gastronomic preparations, based on pasta, cereals, legumes, fish, meat and vegetables, as well as for its nutritional and well-being contribution.

The characteristics that make extra virgin olive oil a unique product of excellence derive from many factors, including:

**the care of the territory** in which the plants grow and are cultivated, which every year give the small fruits from which the purest and tastiest oily juice is extracted;

**the wise tradition** that, over the centuries of history, has made it possible to perfect the completely natural technique of pressing the olives so as not to alter the properties of the fruits and to obtain a production of extra virgin olive oil, immediately after harvesting and without any use of chemicals;

**The nutritional and organoleptic characteristics**, expression of the goodness of the product, contribute to the well-being of the body in particular due to the presence of "essential fatty acids" and antioxidants.

Thanks to its good temperature resistance and high smoke point, extra virgin olive oil can be well used in all types of cooking, making it a perfect choice for oriental cuisine as well. Added raw, both on hot dishes and salads, it enriches the food with a special flavor with a Mediterranean aroma.

The EU olive oil sector provides a wide range of protected specificities that make it possible to illustrate the merits of the European product and its biodiversity, as well as to guarantee the different olive oils, in their different organoleptic characteristics, so as to suggest a varied use in the kitchen depending on the food with which it is combined.

The three-year "ECCEASIA" Information Program promotes the consumption of European olive oil to the markets of Japan and Taiwan. It is a Program funded by the European Union and UNAPROL, the Italian Olive Oil Consortium, which represents over 100 thousand companies in Italy engaged in olive production.

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION





The aim of the Programme is to increase the knowledge of extra virgin olive oil, the awareness of the qualitative merits of the European product (safety, traceability, labelling) and the high standards of EU production methods.

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関（REA）は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION





## ヨーロッパのエクストラバージンオリーブオイル: 喜びとともに 健康に暮らす

アジア大陸の消費者にどんどん近づいている高品質のヨーロッパ製品があります:エクストラバージンオリーブオイル。

それは世界中で有名な地中海料理スタイルの象徴的な調味料であり、特にパスタ、シリアル、豆類、魚、肉、野菜をベースにした多くの美食調味料に与える味、そしてその栄養と幸福への貢献のために、主人公の食べ物の1つを表しています。

エクストラバージンオリーブオイルをユニークな卓越性製品にする特徴は、次のような多くの要因に由来します。

**植物が成長し、栽培されている地域の手入れ**は、毎年、最も純粋で最もおいしい油性ジュースが抽出される小さな果物を与えます。

**何世紀にもわたって歴史の中で、果物の特性を変えないようにオリーブを圧搾し、収穫後すぐに化学薬品を使用せずにエクストラバージンオリーブオイルを生産するという完全に自然な技術を完成させることを可能にした賢明な伝統。**

**栄養学および官能的特性**、製品の良さの表現は、特に「必須脂肪酸」と抗酸化物質の存在により、体の健康に貢献します。

優れた耐熱性と高い発煙点のおかげで、エクストラバージンオリーブオイルはあらゆる種類の料理によく使用でき、オリエンタル料理にも最適です。温かい料理とサラダの両方に生で加えると、地中海の香りがする特別な風味で料理を豊かにします。

EUオリーブオイル部門は、ヨーロッパ製品とその生物多様性の利点を説明することを可能にする幅広い保護された特異性を提供し、さまざまな官能特性でさまざまなオリーブオイルを保証し、組み合わせる食品に応じてキッチンでのさまざまな使用を提案します。

3年間の「ECCEASIA」情報プログラムは、日本と台湾の市場へのヨーロッパのオリーブオイルの消費を促進します。これは、欧州連合とイタリアのオリーブオイルコンソーシアムであるUNAPROLが資金提供するプログラムであり、オリーブ生産に従事するイタリアの10万社以上の企業を代表しています。

このプログラムの目的は、エクストラバージンオリーブオイルの知識、ヨーロッパ製品の定性的メリット(安全性、トレーサビリティ、ラベリング)、およびEUの製造方法の高水準の認識を高めることです。

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独で責任を負います。欧州委員会および欧州研究執行機関 (REA) は、ここに含まれる情報の使用に対して一切責任を負いません。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

