



# 「かがわオリーブオイル」の品種別テイastingマップ

オリーブオイルは、  
どれも同じと思っていませんか？

どんなメニューにも  
合わせやすいオイル！

香りのイメージ



生野菜や濃い目に味付けされた  
メニューにおすすめ！

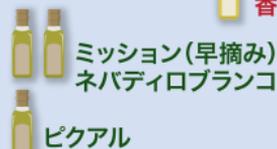
香りのイメージ



ストロング

【香川県オリジナル品種】

香オリ5号



ミッション(早摘み)  
ネバディロブランコ

ピクアル

ミディアム

ルッカ(早摘み)

ミッション

マイルド

ルッカ

【香川県オリジナル品種】  
香オリ3号

フラントイオ

オリーブオイル初心者や  
お子様も、おすすめ！

香りのイメージ



辛味

苦味

香川県産の市販オイルからサンプル調査した結果です。  
('香オリ3号'、'香オリ5号'は試験用オイルで調査。)

「かがわオリーブオイル」とは？

香川県から認定された県内の製造事業者が、  
県産オリーブ果実のみを使用して、定められた工程で採油し、  
官能評価・化学検査の両方で一定の基準を満たした  
高品質なエキストラバージンオリーブオイルです。



このマークが目印！