

医師が推奨するスペイン産オリーブオイル クラウディアが「カシータス」を本格販売開始！



casitas
de hualdo



カシータス エキストラバージン・オリーブオイル

1本250ml：2,700円（税込）

原産国：スペイン

購入はこちらから <https://x.gd/9gTTz>



「カシータス」は2024年オリーブジャパンの荣誉ある金賞と多田俊哉特別オリーブオイルソムリエ賞を受賞しました。

これまでもオリーブジャパンで2017年～2021年まで5年間連続して金賞を獲得しただけでなく、国際コンクールで多くの授賞歴があります。

スペイン産カシータス エキストラバージン・オリーブオイルの主成分はオレイン酸。

ヨーロッパの地中海型食生活の人々が長寿で美しいのは、オレイン酸のおかげと言われています。

カシータスは、オリーブ農園で働くママたちが「こんなにいいオリーブなら自分の子どもたちに食べさせたい！」という熱い思いから誕生した「食育」と「発育」のためのオリーブオイルです。

2023年収穫分は酸度が0.07%と抜群のフレッシュさ。世界のコンテストでたくさんの受賞歴があります。マイルドでありながら、苦みや辛みを残してあります。毎日大さじ一杯で美容と健康、腸活にもおすすめ。

また、リノール酸、α-リノレン酸の含有比率が母乳に近い構造のため、粉ミルクに2～3滴入れると母乳に似ると言われています。

6ヶ月以上の離乳食に少し入れたら、母乳から赤ちゃんに栄養が届くため産後のお母さんに。出産祝いや内祝いにもおすすめです。

さらにレシピBookも無料プレゼント！簡単にできるオリジナルレシピ12品をご紹介します。是非この機会にお試しください。

産婦人科医 秋山美咲先生

高級スーパーに行くと、ズラッと並ぶオリーブオイルに、どれを選んでいるのか？迷ったことがあると思います。私は判断基準として、国際コンテストで受賞歴があり、母国でも人気が高く、そして子どもでもおいしいと感じるものを選ぶようにしています。子どもの味覚は素直で、値段のこともわからず忖度もなく、とても正直にジャッジするからです。スペインの高級エキストラバージンオリーブオイル「カシータス」は、オリーブ農園で働くママたちが「こんなにいいオリーブなら、自分の子どもに食べさせたい！」という想いから開発された食育のためのオリーブオイル。子どもを笑顔にするだけでなく、女性のからだを労ってくれる上質なオイルです。



<私が推す5つの理由>

1. スペインの名門ウアルド農園が製造
2. 収穫後6時間以内に搾油される新鮮さ
3. 落下したオリーブは不使用の徹底ぶり
4. 食卓を彩る可愛いボトル
5. 国際オリーブオイルコンテストで受賞

東京ドーム134個分の広大な農園からつくられる繊細なオイル

カシータスのエキストラバージン・オリーブオイルをつくるスペインのウアルド農園は1986年から創業。マドリードから1時間半ほど南西に位置したタホ川のほとりの標高400mから600mの場所にあります。2018年から太陽光発電所を開設し、ISO14001認証を取得。伝統がありながら環境に配慮した革新的なテクノロジーを駆使した広大な農場です。その大きさは東京ドーム134個分。

夏は乾燥してとても暑く冬は寒い非常に厳しい環境下のため、繊細なオイルができるのです。



収穫後6時間以内に搾油される新鮮さが魅力

毎年10月～11月が収穫期。木から直接収穫されたオリーブは畑に隣接する搾油所に運ばれて加工開始。品質を保つためオリーブは収穫後6時間以内に加工され、搾油中、温度は25℃以下に保たれます。基本的に、注文を受けてから瓶詰めするため、オイルを最適な保存状態に保つことが可能。オイルは不活性ステンレス鋼のタンクに入れられ、一年中18～22℃で品質が保たれます。



母乳に脂肪酸の構造が似ているオリーブオイル

主成分がオレイン酸でリノール酸とα-リノレン酸の含有比率が母乳に構造が似ていることが特徴。粉ミルクに2～3滴加えると母乳に近いミルクに。生後6ヶ月以上の赤ちゃんの離乳食に使う人も。



どんな栄養が？

酸度が0.07 (2023年収穫分)と低くポリフェノールやビタミンA、D、E、Kなど子どもの成長に必要な栄養素がたくさん。酸度が低いということは酸化していないことを証明する尺度になります。鮮度が高いフレッシュな味を楽しめます。

妊婦さんにもオススメ

オリーブオイルは腸活にも力を発揮するので、妊婦さんの体調を整えるのにも役立ちます。そして産後のお母さんのケアにもgood。美肌の素としても活躍します！母乳から赤ちゃんに栄養が届くから出産祝いや内祝いにもオススメ！

生後6ヶ月後からの
離乳食にもgood！

出産祝いや
内祝いにもオススメ！



レシピBookも無料プレゼント！

「カシータス」をご注文いただくとレシピBook (全16ページ) もプレゼント！ピンチョスをはじめとしたフィンガーフードからガレットまで、スーパー主婦が考案した簡単に作れて家族に喜ばれるレシピ12品をご紹介します。



<クレジット表記>	<商品とリリースに関するお問い合わせ先>
<p>株式会社クラウドピア 〒106-0047 東京都港区南麻布5-1-2 クラウドピア本社ビル 03-3443-8681 (9:00～21:00 <年末年始を除く>)</p>	<p>【PRサポート】株式会社ブーケ 〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町29-18 ヒルサイドテラスA-3 TEL:03-5728-2925 FAX:03-5728-2926 担当：仁科 朋子 nishina@bouquet-inc.co.jp</p>