




Olives de Luc

オリーブドゥリュック カタログ

オリーブ | セミドライトマト、野菜 (ピクルス) |

ペースト・マスタード | オリーブオイル・ヴィネガー | その他



オリーブ ドゥ リュックは、南フランス出身のリュック ドゥマンジュ氏が 2007 年にスタートしたブランドです。プロヴァンスの本物の食文化を知るリュック氏本人が南仏や南欧をはじめとする世界中を飛び回り、現地生産者との信頼の中で選び抜いた逸品のみを紹介しています。オリーブ ドゥ リュックがお届けするのは、食材だけではありません。テロワールをつつみこむ太陽のひかりや空気、地元で代々受け継がれてきた食文化そのものです。添加物は可能な限り使わない伝統的な製法を尊重し、流行よりも土地に根付いた文化や定番を大切にする姿勢は、家庭料理からプロの現場まで使える「本場の味」として、ベーカリーやデリカ、レストラン、ホテルの名店などで長年愛され続けています。

素材も製法も素直で正直。
すべては現地との信頼から生まれます。

オリーブ

Les olives



カルティエ グリーンオリーブ 種抜き

850g (2号缶/固形量360g)×6/ctn / 4.2kg (1号缶/固形量2.0kg)×3/ctn

- 原産国 モロッコ 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パン生地の練り込み、サンドイッチ、サラダ、ピザ、キッシュ、グラタン、肉又は魚の煮込み料理に

9~10月収穫のベルディ種を使用。オイル含有量が少ない(5~7%)ため、さっぱりとした味わいで、香りも爽やか。種抜きですので、様々なお料理に大変便利です。

※開缶後は液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



カルティエ ブラックオリーブ 種抜き

850g (2号缶/固形量360g)×6/ctn / 4.2kg (1号缶/固形量2.0kg)×3/ctn

- 原産国 モロッコ 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パン生地の練り込み、サンドイッチ、サラダ、ピザ、キッシュ、グラタン、肉又は魚の煮込み料理に

12月収穫のベルディ種を使用。熟成が進んでコクのある、大きめの実を使用。オイルの含有率が高く(15~25%)、まろやかな味わいとしっかりとした歯ごたえが特徴。

※開缶後は液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



オリーブ ドゥ リュック セレクション ODLグリーンオリーブ スライス (G)

830g (2号缶/固形量345g)×6/ctn

- 原産国 スペイン 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パン、サンドイッチ、サラダ、パスタ、ピザ、オムレツ、グラタン

9~10月収穫のマンザニラ種を使用。スライスしてあるので、お料理に大変便利。クセがなく爽やかな風味。

※開缶後は液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



オリーブ ドゥ リュック セレクション ODLブラックオリーブ スライス (G)

830g (2号缶/固形量345g)×6/ctn

- 原産国 スペイン 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パン、サンドイッチ、サラダ、パスタ、ピザ、オムレツ、グラタン

10~11月収穫のカセレーナ種を使用。スライスしてあるので、お料理に大変便利。熟成した実ならではの風味。

※開缶後は液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



オリーブ ドゥ リュック セレクション

ODL スタッフドオリーブ アンチョビ (G)

830g (2号缶/固形量345g)×6/ctn

4.2kg (1号缶/固形量2.0kg)×3/ctn

- 原産国 スペイン 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 そのままおつまみに。パスタソース、白身魚などの煮込みに。

9～10月収穫のマンザニラ種を使用。爽やかな風味のオリーブに、旨みあるアンチョビペーストを詰めた、アペリティフにぴったりの味。美味しさが口いっぱいに広がります。

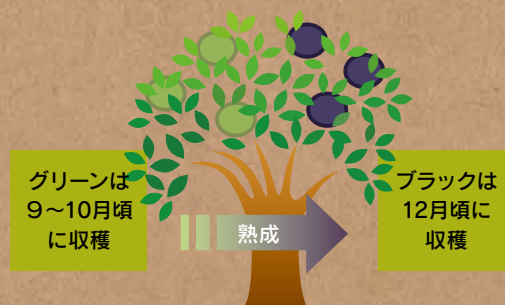
※開缶後は液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。

※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。

COLUMN 01 | ブラックオリーブの色と味のお話

普及している業務用ブラックオリーブは、熟成する前(10月頃)に収穫されたグリーンオリーブを、グルコン酸第一鉄を添加した漬け汁により黒く変色させたものがほとんどです。

オリーブ ドゥ リュックのほとんどの商品については、木の上で自然に熟成したもの(12月頃)を使用していますので、ブラックオリーブ本来のコクと旨味があり、色合いもやや茶褐色を呈しております。





長さ約2.3cm



アールノー

グリーンオリーブ ピコリーヌ

260g (硝子瓶 / 固形量150g)×6/ctn

原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)

使用法 サラダや、そのままおつまみにするのもおすすめです。

9~10月収穫のピコリーヌ種を使用。プロヴァンスの谷でのみ収穫される細長い形のオリーブで、実の部分が長く、食感がしっかりしています。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種ありの商品になります。



長さ約1.7cm



アールノー

タイム入りヴァイオレットオリーブ ニース風

260g (硝子瓶 / 固形量150g)×6/ctn

原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)

使用法 サラダや、肉、魚の煮込み料理におすすめ。食べやすく仕上げであり、彩りをプラスするのにも向いています。

11月収穫のコキーヨ種を使用。紫色の小粒のオリーブ。実はほのかに苦味がありますが、ひまわりオイルとタイムで食べやすく仕上げられています。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種ありの商品になります。



長さ約2cm



アールノー

プロヴァンスハーブ入りグリーンオリーブ 種抜き

260g (硝子瓶 / 固形量130g)×6/ctn

原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)

使用法 サンドイッチやサラダ、パスタ、ピザやキッシュ、グラタンに。肉又は魚の煮込みに。種抜きですのでお料理におすすめです。

9~10月収穫のベルディ種を使用。プロヴァンスを代表するハーブ(ローズマリー、タイム、バジル、サリエット)で香りを付けました。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



長さ約2.3cm



アールノー

プロヴァンスタイム入りブラックオリーブ 種抜き

130g (硝子瓶 / 固形量130g)×6/ctn

2.7kg (1号缶 / 固形量2.7kg)×3/ctn

原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)

使用法 サンドイッチやサラダ、パスタ、ピザやキッシュ、グラタンに。肉又は魚の煮込みに。種抜きですのでお料理におすすめです。

12月収穫のベルディ種を使用。成熟した実の豊かな味わいがあり、他メーカーに比べ大変食べやすい仕上がり。海の塩に漬け、より風味を良くしたセミドライタイプ。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種抜きには万全を期していますが、稀に種が残る場合がありますのでご注意ください。



長さ約2~2.5cm



アールノー

ミックスオリーブ プロヴァンサル

260g (硝子瓶 / 固形量150g)×6/ctn

4.3kg (固形量2.75kg)×3/ctn

原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)

使用法 彩り(グリーン・ブラック・紫・茶)が大変美しいため、パーティーにもおすすめ。

ピコリーヌ種、ベルディ種、コキーヨ種を使用。色も形も異なるオリーブのミックス。色々な食感や味をお楽しみいただけます。

※瓶は開封後そのまま冷蔵庫に。缶は開封後、液体と一緒に別の容器に移し、オリーブが液体にかぶる様にして冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※収穫年の天候により、オリーブの品質に多少の違いが出る場合があります。
※種ありの商品になります。

セミドライトマト、 野菜（ピクルス）



Les tomates semi-séchées, Les légumes, Les cornichons



オリヴ ドゥ リュック デリカ

冷凍セミドライトマト

500g (真空パック)×10/ctn

- 原産国 オーストラリア 賞味期限 2年 (未解凍開封前)
- 使用法 そのままワインやお酒のおつまみに。サンドイッチやパン生地に。比較的くせの少ないチーズとも好相性です。

手摘で収穫した旬のオーストラリア産トマトを工場へ直送し、独自製法で手間と時間をかけてじっくり乾燥。濃厚な甘さと旨みが凝縮されたトマトを良質な菜種油とオレガノ、にんにくでマリネし、フレッシュな味わいに。仕上げから冷凍までオリヴ ドゥ リュック独自の工程で行っています。季節を問わず、セミドライトマトならではのジューシーで柔らかい食感をお楽しみいただけます。

※冷凍 (-18℃) 以下で保存。冷蔵庫で解凍後は冷蔵保存の上、お早めにご使用ください。



オリヴ ドゥ リュック デリカ

冷凍セミドライトマト (ダイスカット)

500g (真空パック)×10/ctn

- 原産国 オーストラリア 賞味期限 2年 (未解凍開封前)
- 使用法 パン生地に練り込んだり、クリームチーズ、フィリングなどに混ぜ込むのがおすすめです。

セミドライトマトの美味しさはそのままにダイスカットにしました。練り込みの際も下処理いらずで、使いやすくなっています。

※冷凍 (-18℃) 以下で保存。冷蔵庫で解凍後は冷蔵保存の上、お早めにご使用ください。



オリヴ ドゥ リュック デリカ

冷凍セミドライトマト (ナチュラル)

1kg (真空パック)×5/ctn

- 原産国 オーストラリア 賞味期限 2年 (未解凍開封前)
- 使用法 パン生地に練り込んだり、ピザ、パスタ、オムレツなどに細かく刻んで。

セミドライトマトのノンマリネタイプです。使う分だけ解凍でき、練り込みする際も下処理いらずで使いやすくなっています。必ず加熱してからご使用ください。

※冷凍 (-18℃) 以下で保存。冷蔵庫で解凍後は冷蔵保存の上、お早めにご使用ください。

CLOVIS
FRANCE



長さ約4.5~6cm

クロヴィス

コルニッション

4.0kg (1号缶 / 固形量2.12kg)×3/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 パン、サンドイッチに。ハム、ソーセージ、テリーヌ、肉料理、ソースを使ったお料理に。スライスしてサラダに。刻んでマヨネーズやドレッシングと混ぜても大変美味しい。そのままアペリティフに。

パリパリとした歯ごたえが人気のコルニッション。小さきゅうりに、ヴィネガー、マスタードシードの香りがほどよく効いた、爽やかな香りが特徴。やわらかな酸味です。

※開缶後、液体と一緒に別の容器に移し、コルニッションが液体にかぶる様に、冷蔵庫で保存してください。

CLOVIS
FRANCE



長さ約4.5~6cm



クロヴィス
コルニッション

350g (硝子瓶/固形量190g)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パン、サンドイッチに。ハム、ソーセージ、テリーヌ、肉料理、ソースを使ったお料理に。スライスしてサラダに。刻んでマヨネーズやドレッシングと混ぜても大変美味しい。そのままアペリティフに。

パリパリとした歯ごたえが人気のコルニッション。小きゅうりとパールオニオン、ヴィネガー、エストラゴン(フランスで酢漬けに欠かせない)、コリアンダー、マスタードシードを加えた、爽やかな香りと味わいが特徴。やわらかな酸味です。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。

Bonduelle
Food Service



ボンデュエル
キャロットラペ 酢漬け

4.0kg (1号缶/固形量2.21kg)×3/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 酸味が強くないため、パン、サンドに良く合います。また、サラダや、スープ、サイドメニューとしてもおすすめです。

ビッグサイズでしっかりした歯ごたえ、みずみずしさ、甘みが特徴の人参です。千切りにし、ヴィネガー液に漬けています。

※開缶後は、液体と一緒に別の容器に移し、野菜が液体にかぶる様にして、冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。
※人参が硬化し、木片状になったものが混ざる場合がございます。取り除いてご使用ください。
※化学処理による皮むきを行っていないため、まれに先端が黒いことがあります。人参のへたですので、ご安心ください。

Bonduelle
Food Service



ボンデュエル
セロリラヴァペ 酢漬け

4.0kg (1号缶/固形量2.21kg)×3/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 優しい酸味で、サンド、サラダ、ピューレ、スープ、フライ、魚、肉料理の付け合わせ、マスタード入りマヨネーズにおすすめです。

セロリの茎ではなく、根だけを食べる別品種で、ビタミンと繊維質を多く含みます。化学処理による皮むきを行っていないため、素材本来の風味が損なわれず、歯ごたえも残ります。茎のセロリのようなクセはなく、優しい味です。

※開缶後は、液体と一緒に別の容器に移し、野菜が液体にかぶる様にして、冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。

Bonduelle
Food Service



約1cm角

ボンデュエル
ベトラージュ (赤ビーツダイスカット)

800g (2号缶/固形量530g)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 サラダ、スープ、煮込み、付け合わせに。彩り鮮やかで、パンやサンドにもおすすめです。

フランス北部で採れるサトウダイコンの変種をダイスカットにし、ヴィネガー液に漬けています。鉄分やビタミン、食物繊維が豊富。甘みがあり、あっさりしているのでサワークリームやヴィネガーと好相性。酸味は柔らかで、ほっくりとした食感。

※開缶後は、液体と一緒に別の容器に移し、野菜が液体にかぶる様にして、冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。
※ビーツ芯が硬化し、木片状になったものが混ざる場合がございます。取り除いてご使用ください。

COLUMN 02 | 北フランスの伝統品種たち

セロリラヴ

別名、根セロリ、セロリアックとも呼ばれるセロリの一変種。カブのように根を食用にします。茎のセロリのようなクセはなく、優しい味です。ビタミン(B₁、C)、食物繊維が豊富で、フランスでは給食にも出るメジャーな野菜です。

スープ、シチューなどの煮込み料理やサラダなどで食されています。



ベトラージュ (ビーツ)

主にフランス北部で採れるサトウダイコンの変種。(カブに似ていますが、カブではありません) 鉄分やビタミン(C、B₁)、食物繊維が豊富で、東欧やロシアではボルシチに欠かせない野菜として親しまれています。

甘みがあり、あっさりしているのでサワークリームやヴィネガーとよく合います。

ペースト・マスタード



Les purées, Les moutardes

CLOVIS
FRANCE



クロヴィス ディジョンマスタード

200g (硝子瓶)×6/ctn / 830g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 2年 (常温)
- 使用法 そのまま、魚、肉、野菜料理などに。ソース、ドレッシング、マヨネーズなどに入れても香り風味が一層広がります。サンドイッチにもおすすめ。

風味豊かな、辛口タイプ。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。

CLOVIS
FRANCE



クロヴィス シードルヴィネガーマスタード (粒)

200g (硝子瓶)×6/ctn / 810g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 2年 (常温)
- 使用法 ハム、ソーセージ他、肉料理や魚のグリルに。パイに入れて焼いても香ばしく仕上がります。パン (バゲット、シリアルパン) につけて、白ワインとも楽しめます。

シードルヴィネガーの程よい酸味と、爽やかな香り。大きな粒がたっぷり入ったグレードの高い粒入りマスタードです。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。
※アレルギー：りんご

CLOVIS
FRANCE



クロヴィス ぶどうマスタード (粒)

200g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 2年 (常温)
- 使用法 フォアグラやステーキ、鴨肉など、肉料理のソースに入れていただく大変良く合います。パン (カンパーニュ、パン オルヴァン) につけて、赤ワインと一緒に楽しむのもおすすめ。サンドイッチ、ハム、ソーセージ、パテ、チーズなども好相性。ドレッシングに合わせることで、サラダのヴァリエーションも広がります。

ぶどう果汁をふんだんに使っているためほんのり甘く、コショウ、シナモン、ナツメグなど香辛料が効いているスパイシーなタイプ。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。

CLOVIS
FRANCE



クロヴィス シトロン・タイムマスタード

200g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 2年 (常温)
- 使用法 エビ、ホタテ、サーモンなどの魚介類やチキンに合います。クリームチーズと合わせてバゲットにつけたり、サンドイッチの下味に使用するのもおすすめです。

香り高いレモンとほろ苦いタイムが入ったプロヴァンス風マスタード。味がしっかりしているので少量でも香りが出ます。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。



クロヴィス
はちみつ・バルサミコマスタード

200g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 1年半 (常温)
 使用法 肉、魚、野菜に合わせて、料理のソースに。パンに塗ってサンドイッチの下味にしたり、ハンバーガー、ナゲット、ホットドッグにも。ハム、ソーセージ、パテ、フォアグラやチーズなど。ドレッシングに合わせることで、サラダのヴァリエーションも広がります。

爽やかな辛口のディジョンマスタードに、はちみつのかんかな甘みとバルサミコヴィネガーの芳醇な香りを加えました。甘味、酸味が絶妙なバランス。

※開封後は冷蔵庫にて保存の上、お早めにお召し上がりください。



サヴール デュ ミディ
にんにくペースト

90g (硝子瓶)×12/ctn / 470g (プラスチック容器)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 90g:3年 (常温)/470g:2年半 (常温)
 使用法 幅広く使用可能。パスタソースやガーリックトーストも簡単にできます。パン生地に練り込んで使うと、風味がアップ。カナッペやラスク、ピザ、食材の風味付けに。チーズ、バター、各種フィリングに混ぜるとグレードがアップします。

春先に収穫される、フランス産のフレッシュなにんにくを使った香り高いペースト。芯が出る前のにんにくは辛味が無く、自然な甘みが特徴です。消化が良く、匂いもあまり残りません。うま味調味料やタンパク加水分解物、エキス類不使用。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※素材本来の風味を大切にしているため、完全なビュールレ状にしていません。野菜やハーブの繊維質が残っている場合がありますが、品質には問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。



サヴール デュ ミディ
ペーastro

90g (硝子瓶)×12/ctn / 470g (プラスチック容器)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 90g:3年 (常温)/470g:2年半 (常温)
 使用法 幅広く使用可能。オリーブオイルでのばすだけでパスタソースに。パン生地に練り込んで使うと、風味や彩りがアップ。カナッペやラスク、ピザ、食材の風味付けに。チーズ、バター、各種フィリングに混ぜるとグレードがアップします。

ロッソの名の通り、トマト、パプリカ、人参など赤い野菜のペーストをハーブ、チーズ、にんにくなどで調味しました。契約農園にて栽培した新鮮な旬の素材のみを使用し、豊かなトマトの香りが特徴。うま味調味料やタンパク加水分解物、エキス類不使用。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※素材本来の風味を大切にしているため、完全なビュールレ状にしていません。野菜やハーブの繊維質が残っている場合がありますが、品質には問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。
 ※アレルギー：乳



サヴール デュ ミディ
バジリコペースト

90g (硝子瓶)×12/ctn / 470g (プラスチック容器)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 90g:3年 (常温)/470g:2年半 (常温)
 使用法 幅広く使用可能。パン生地に練り込んで使うと、風味や彩りがアップ。カナッペやラスク、ピザ、食材の風味付けに。チーズ、バターなどのフィリングに混ぜるとグレードがアップします。

フレッシュなバジリコをふんだんに使った香り高いペースト。契約農園にて栽培した新鮮な旬の素材のみ使用。オイルと合わせることで、香りや品質をしっかりと保ちます。うま味調味料やタンパク加水分解物、エキス類不使用。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※素材本来の風味を大切にしているため、完全なビュールレ状にしていません。野菜やハーブの繊維質が残っている場合がありますが、品質には問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。



サヴール デュ ミディ
ブーケ プロヴァンサル

470g (プラスチック容器)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 2年半 (常温)
 使用法 パン生地やケーキ生地に少量練り込むだけでプロヴァンス風の香りのアクセントが付き、風味や彩りがアップ。カナッペやラスク、ピザ、食材の風味付けに。チーズ、バター、各種フィリングに混ぜるとグレードがアップします。

バジルをベースに、南仏を代表する香草をブレンド。契約農園にて栽培した新鮮な旬の素材のみ使用。オイルと合わせることで、香りや品質をしっかりと保ちます。うま味調味料やタンパク加水分解物、エキス類不使用。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※素材本来の風味を大切にしているため、完全なビュールレ状にしていません。野菜やハーブの繊維質が残っている場合がありますが、品質には問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。



オリヴリ デ バロニ
タプナード ヴェール (緑)

90g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
 使用法 サンドイッチや白身魚、チキン、豚肉などにおすすめです。

グリーンオリーブ、ケッパー、アンチョビ、オリーブオイルをミックスして作った、プロヴァンス伝統のクリーミーなオリーブペースト。グリーンオリーブのさっぱりとした、爽やかな風味で食べやすい仕上がります。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※素材本来の風味を大切にしているため、完全なビュールレ状にしていません。野菜やハーブの繊維質が残っている場合がありますが、品質には問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。



オリヴリ デ バロニ
タップナード ノアール (黒)

90g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 サンドイッチや牛肉、羊、鴨肉、青魚などにおすすめです。

ブラックオリーブ、ケッパー、アンチョビ、オリーブオイルをミックスして作った、プロヴァンス伝統のクリーミーなオリーブペースト。ブラックオリーブのコクがありながらも、バランスのとれたマイルドな仕上がります。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。



アールノー
タップナード ノアール (黒)

400g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 牛肉、羊、鴨や青魚などとも好相性。塩味を生かして、チーズやバター、マヨネーズに混ぜたり、パン生地に練り込むのもおすすめです。

プロヴァンス伝統のオリーブペースト。ブラックオリーブのコクのある味わいに、アンチョビやタイムで香り付けをしています。アンチョビが多めのレシピで、ややはっきりとした塩味が特徴です。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。



オリヴリ デ バロニ
アンチョビペースト ブラックオリーブ入り

90g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 パン、サンドイッチ、カナッペなどと好相性。サラダドレッシング、パスタ、ピザ、マヨネーズとのディップにどうぞ。

品質にこだわった香り豊かなアンチョビペーストに、地中海産のブラックオリーブペーストを合わせました。オリーブのおかげで、一般的なアンチョビペーストに比べると、まろやかで塩分控えめな仕上がります。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。



オリヴリ デ バロニ
トリフ入りアーティチョークペースト

90g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 ワインにとてもよく合います。特にシャンパン、スパークリングワイン、白ワイン (フルボディ)、クレレット、貴腐ワイン (ソーテルヌ、ゲヴェルツトラミネール、マスカットなど) と合わせるのにおすすめです。また、トースト、グリルした肉や魚に塗って、お召し上がりください。オムレツやダイスポテト、玉ねぎステーキにも。

黒トリフが入ったアーティチョークペースト。トリフの芳醇な香りが楽しめる贅沢な逸品です。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、お早めにお召し上がりください。



オリヴリ デ バロニ
コンフィチュール ド オリーブ (ジンジャー)

100g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 パンに大変良く合います。セミハードタイプ (トム・ドサヴォア、トム・ドブルビ) やハードタイプ (グリュイエール、エメンタール、コンテ) のチーズと合わせても、一層深い味わいをお楽しみいただけます。また、冷製肉料理やフォアグラなどにもぴったり。アペリティフのワイン、ポルト酒とも好相性です。

熟成しコクのあるブラックオリーブのペーストに、生姜と砂糖を加え、香り豊かなコンフィチュールに仕上げました。フランスの家庭でも一般的な「タップナード (オリーブのペースト)」に比べ、「オリーブのコンフィチュール」は大変珍しく、新しい製品です。

※開封後は冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。



マリーアメリエ
ルイユ セトワーズ

90g (硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 スープにちょっと加えるだけでコクが加わります。ゆで野菜や野菜スティック、蒸した魚料理やチキンなどにもおすすめ。バゲットに乗せてクロックムッシュにしたり、エビのタルティーヌなど、アイデア次第で幅広く使用できます。

南仏の伝統的料理、スープ・ド・ポワソンやブーリッドに欠かせないペースト。にんにくを中心に、とうがらしのわずかな辛味がアクセントになっています。パブリカの鮮やかなオレンジ色も特徴です。

※開封後は冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。
 ※アレルギー: 卵

オリーブオイル・ ヴィネガー

Les huiles d'olive, Les vinaigres



クレルモン・レロー組合

オリーブオイル トラディショナルブレンド

250ml (229g/硝子瓶)×12/ctn / 500ml (458g/硝子瓶)×12/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 1年半(常温)
- 使用法 そのまま香りをお楽しみください。ライ麦パンや、バゲットアランシエンヌ、カルパッチョやサラダに。また、蒸したり焼いた野菜や魚などの温かい料理やスープにかけるのもおすすめ。

南仏固有種を中心に約5種をブレンドした大変香り豊かなオイル。熟成した風味、甘みのある香りとまろやかさが特徴。酸度は0.8%未満で、深い黄緑色。毎日の食卓やパンの風味をより一層楽しめます。仏大統領の食事会をはじめ、星付きレストランでも数多く採用。「パリ農業コンクール」金賞受賞。

※開封後は冷暗所に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※酸度などは年によって変わります。



ヴィジャン製油所

レーズンシードオイル

500ml (458g/硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 サラダドレッシング、マリネ、カルパッチョなどのソースや、炒め物、フライにもピッタリです。

オリーブオイルに比べ大変サラッとしていて、食材の味を活かします。ヘルシーなノンコレステロールで、カラーは淡い黄緑色。高温に強く、フライなどに使用するとさっぱりと仕上がります。酸化しにくいのも特徴です。

※開封後は冷暗所に保存の上、お早めにお召し上がりください。



ヴィジャン製油所

オリーブオイル エクストラヴァージン

500ml (458g/硝子瓶)×6/ctn / 1ℓ (916g/硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年(常温)
- 使用法 パンにつけたり、お料理、スープの仕上げに。また、パン、キッシュ、ケーキサレなどの生地への練り込み、マヨネーズやバターに。ドレッシング、カルパッチョソースとして合わせても素敵です。

ピクアル種、アルベキーナ種、オヒブランカ種を使用。安定した美味しさを追及したブレンドタイプ。オリーブの風味を存分に楽しめるしっかりしたボディで、グリーンな香りが続きます。カラーは黄金色。生のままでも加熱しても美味しいオイルで、食材の味を引き立てます。

※開封後は冷暗所に保存の上、お早めにお召し上がりください。



ボルドゥー

黒トリフオイル EXV オリーブオイル

250ml (229g/硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 1年半(常温)
- 使用法 サラダ、リゾット、肉料理、オムレツなどの卵料理、ピュレなどに。

スペイン カタルーニャ地方で厳選したエクストラバージンオリーブオイル(アルベキーナ種)に、乾燥黒トリフを漬け込んだ大変香り高いオイル。天然の黒トリフエキスも加え、さらに風味良く仕上げました。きのこの香りを活かすウィートでデリケートな風味です。

※開封後は冷蔵保存の上、お早めにお召し上がりください。

Les
tresors
de normandie



トレゾールノルマンディ
白ワインヴィネガー

250ml (硝子瓶)×6/ctn / 500ml (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 5年(常温)
- 使用法 野菜や、マリネソース、魚料理にも良く合います。フォアグラ、肉料理などのソースに。サラダやオードブルなどに合わせて、様々なドレッシングができます。

様々な料理に使いやすいタイプ。酸味はマイルドでフルーティー。

※原材料に含まれている酸化防止剤は、原料のワインに由来するものです。
※澱が生じる場合がありますが、原料のワインに由来するもので、品質には問題ありません。

Les
tresors
de normandie



トレゾールノルマンディ
赤ワインヴィネガー ヴェー

250ml (硝子瓶)×6/ctn / 500ml (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 5年(常温)
- 使用法 サラダやオードブルなどに合わせて、様々なドレッシングやマリネソースに。肉などの煮込み料理にもぴったりです。

樅の木樽で1年間じっくりと熟成。赤ワインのコクとやわらかな酸味が調和したヴィネガーです。

※原材料に含まれている酸化防止剤は、原料のワインに由来するものです。
※澱が生じる場合がありますが、原料のワインに由来するもので、品質には問題ありません。

Les
tresors
de normandie



トレゾールノルマンディ
バルサミコヴィネガー(IGP)

250ml (硝子瓶)×6/ctn / 500ml (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 イタリア 賞味期限 5年(常温)
- 使用法 フォアグラ、肉、魚料理のソース、サラダやオードブルなどに合わせて。ドレッシングにもおすすめです。

イタリア、モデナ地方の赤ワインを、樅、桜、栗などの木樽に移し替えながら、何年も熟成させます。熟成により、芳醇な香り、マイルドな酸味、上品な風味が作られます。(IGP認定品種:Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni)

※原材料に含まれている酸化防止剤は、原料のワインに由来するものです。
※澱が生じる場合がありますが、原料のワインに由来するもので、品質には問題ありません。

Les
tresors
de normandie



トレゾールノルマンディ
シェリー酒ヴィネガー レゼルヴァ(DOP)

500ml (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 スペイン 賞味期限 5年(常温)
- 使用法 肉、魚料理のソースやフォアグラにどうぞ。サラダやオードブルなどに合わせて。ドレッシングにもおすすめです。

スペイン産シェリー酒を樅の木樽で2年間熟成することにより、酸味が少なく、まろやかな仕上がりとなっています。料理に使うとシェリー酒の深い香りが活きてきます。(DOP認定品種:Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel)

※原材料に含まれている酸化防止剤は、原料のワインに由来するものです。
※澱が生じる場合がありますが、原料のワインに由来するもので、品質には問題ありません。



COLUMN 03 | クレルモン・レロー組合とは



フランス最大のパリ農業コンクールにて
数々のメダルを受賞する高品質オイルを製造



地中海と山、そしてすぐれた気候に恵まれたラングドックの中心—クレルモン・レローや、その周辺で豊富に収穫されるオリーブからオイルを製造する目的で1920年に発足しました。1956年の大寒波で、この周辺の6つの組合が活動停止を余儀なくされ、周辺のオイル業者は収穫されたオリーブオイルの製造を、エロー県で唯一残った、

クレルモン・レロー組合へと依頼するようになりました。エロー県唯一の協同組合業者として、2代目の責任者は繊細な感性で質を重視し、独自の製造方法を確立。そして現在の3代目は伝統を守りつつ、より良いオリーブオイルの生産に取り組みながら活躍しています。

その他



Les autres

Marie-Amélie



マリーアメリエ
スープ・ド・ポワソン トラディショナル〈魚のスープ〉
780g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 ルイユソースを塗ったバゲットスライストートを浮かべ、チーズをかけていただくのが港町セート風の美味しい食べ方です。リゾットにもおすすめ。

地中海で獲れた魚介類と人参やねぎ、じゃがいもなどの野菜、ハーブなどをじっくり煮込んだ海鮮スープ。海の旨みをギュッと凝縮した濃厚なスープです。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、できるだけ3日以内でお召し上がりください。難しい場合は、小分けにして冷凍保存していただき、解凍してお使いください。
※アレルギー:エビ、カニ

Saveurs du Midi
A Taste from Provence



サヴァール デュ ミディ
ラタトゥイユ プロヴァンサル
630g (硝子瓶)×6/ctn

- 原産国 フランス 賞味期限 3年 (常温)
- 使用法 オムレツやパスタ、グリルした魚や肉のトッピングにも。夏は冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。パン生地に練り込んで使うと、風味や彩りがアップ。ラスクやピザ、食材の風味付けに。サンドイッチにそのまま塗る以外に、チーズ、バター、各種フィリングに混ぜるとグレードがアップします。その他、ソース、キッシュ、グラタン、ドレッシングなど。

南仏プロヴァンスの伝統的な野菜料理。たっぷりの野菜とトマトを煮込み、ハーブを効かせました。契約農園にて栽培した新鮮な旬の素材のみ使用。うま味調味料やタンパク加水分解物、エキス類不使用。

※開封後は冷蔵庫で保存の上、できるだけ3日以内でお召し上がりください。難しい場合は、小分けにして冷凍保存していただき、解凍してお使いください。
※野菜のカットが大きめになりました。



オリーブ ドゥ リュック セレクション
きのこのマリネ
750g (2号缶)×6/ctn

- 原産国 スペイン 賞味期限 4年 (常温)
- 使用法 そのままできのこの豊かな味わいをお楽しみいただけます。オムレツ、パスタ、魚や肉料理の付け合わせなどにもおすすめです。

厳選した6種のきのこ(ラクテル、シタケ、プロロット、フォリオット、ポルチーニ、ジロール)を使用し、ほどよく歯ごたえを残しました。オリーブオイル、にんにく、白こしょう、パセリで風味付けした、きのこ本来の香りを活かしたマリネです。

※開封後は液体と一緒に別の容器に移し、冷蔵保存の上お早めにお召し上がりください。

オリーブ ドゥ リュックが 束ねるブランドたち



CARTIER

カルティエ

モロッコの果物とオリーブの加工メーカー

1948年の創業以来、果物や野菜の加工品を専門とするモロッコの老舗。デリカテッセン用製品のために、摘取から選別、保存まで一貫して高い品質レベルを保っています。厳しい国際基準を満たす生産施設を完備し、全世界へ輸出を行っています。



Bonduelle

ボンデュエル

「野菜一筋、170年」の欧州トップメーカー

1853年創業、7世代にわたりファミリー経営を続けてきたフランス発の野菜専門メーカーです。野菜そのものの可能性を信じ、缶詰、冷凍、フレッシュまで、あらゆるかたちで食卓に届けます。



CLOVIS

クロヴィス

シャンパーニュの里が生んだマスタード

シャンパーニュ地方ランスで、1797年から受け継がれるマスタードの老舗。最高の原料と品質を追求し、代々伝わる技術を駆使した商品には、インパクトのある風味と、繊細なアロマが共存しています。フランスの初代王クロヴィス1世の名に相応しい、銘品揃いです。



Saveurs du Midi

サヴァールデュミディ

プロヴァンスの食卓を瓶詰めでお届け

南フランスの家庭料理には欠かせないペースト。地元で作られ続けてきた味を、野菜やハーブなどを使って再現しています。少量で食材を引き立て、各種料理、パンとの相性も抜群です。



ARNAUD

アールノー

南フランスのオリーブ専門メーカー

アールノーのプロヴァンス オリーブは、海塩で長期間熟成させることで、果実味豊かな味わいを引き出しています。50年以上にわたり、3代続く家族経営でプロヴァンス伝統のオリーブを作り続けています。



Marie-Amélie

マリーアメリエ

港町セートのスープ&ルイユメーカー

主に魚介類をベースにした地中海料理のスープやルイユを生産している、ラングドック地方のメーカー。初代オーナーは地元のシェフで、現在はシーフードのスープ、ムール貝とエビのコニャック風味クリームスープ、マルセイユ名物ブイヤベースなどを伝統的なレシピで製造。



**Les
trésors
de normandie**

Les Trésors de Normandie
トレゾールノルマンディ
伝統製法で受け継がれた確かな銘品

フランス国内でも定評あるブランド。酪農と煮込み料理の文化が根づく、ノルマンディの伝統製法で造られたヴィネガーは、マイルドでコクのある仕上がりです。

BORDE
SINCE 1920

Maison Borde
ボルドゥー
フランスのきこ専門メーカー

1920年の創業以来、森林と山に囲まれたフランス中南部 オーヴェルニュ地方で100年以上続く家族経営のメーカー。「野生きのこのエキスパート」として、フランス国内だけでなく、世界中のプロフェッショナルや星付きレストランに採用されています。

19 **V** 30
VIGEAN
MAÎTRE HUILIER

Vigean Maître Huilier
ヴィジャン製油所
1930年創業、品質第一の職人的オイルメーカー

こだわりの原料を低温圧搾(コールドプレス)して作るオーガニックオイルの老舗ブランド。大量生産はせず、品質重視のオイルはフランスの星付きレストランでも採用されています。



La Coopérative de Clermont-l'Hérault
クレルモン・レロー組合
高品質で独自性あふれる伝統品種の味わい

地中海に近く、海と山、そしてすぐれた気候に恵まれた、フランス・ラングドック地方。その地で1世紀以上の伝統を持つクレルモン・レローの生産者組合が手がける、伝統品種を使用したオイルです。フランス最大のパリ農業コンクールにて、数々のメダルを受賞しています。

OLIVERIE DES BARONNIES

Oliverie Des Baronnies
オリヴリ デ バロニ
オリーブの栽培から加工までを一貫して行う

オリーブの名産地バロニー地方で、地元根差した家族経営を行うメーカー。自社や周辺農園で収穫されたオリーブを、現地でそのまま加工。原料の確かさと、土地の個性が生きた実直で奥行きのある味わいには定評があり、プロの現場でも愛されています。



オリーブ ドゥ リュック カタログ

オリーブ

セミドライマト、野菜（ピクルス）

ペースト・マスタード

オリーブオイル・ヴィネガー

その他