



DEL & SUD

MIRA SUD S.r.l.
ミラ スッド社

L'OLIO

ミラ社は1800年代後半に実り豊かなソレントの地にラニエリ家が創設しました。現在では兄のラッファエーレが販売を、弟のガエターノが品質管理を担当しています。

収穫から圧搾までの全工程は、伝統的な手法に基づいています。150年以上もの歳月、父から子へ

代々受け継がれた伝統を大切に、オリーブオイルの専門知識を後世に伝えるため、細心の注意と知識を持って技術を受け継いできました。

品質向上のために最新機器を使用し、新しい技術も取り入れながら、より良いオリーブオイル作りを目指して日々進化しています。



常温



エキストラ ヴァージン オリーブ オイル

Olio Extravergine di Oliva

原材料	オリーブ油（酸度：0.5%以下）
賞味期限	製造から18カ月
規格	缶：5L × 4缶 / cs 瓶：1L × 12本 / cs 瓶：250ml × 20本 / cs
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

海の香りをまとった南から吹き上げる風と、地中海に降り注ぐ太陽の光をたっぷり浴びたオリーブの実。その実をふんだんに使って作られる「DEL SUD」は、その名の通り、“南から”のこだわりを表現したEXVオリーブオイルです。

ヴェスヴィオ火山の麓に製造工場を構えるメーカーが、自慢のイタリア産オリーブと地中海沿岸で採れるオリーブを最適な比率でブレンドいたしました。よりたくさんの種類のお料理に使えるよう、非加熱でも、加熱しても美味しいオイルに仕上げております。

収穫後すぐに搾油することで、酸度の低いオイルに仕上げ、オリーブの果実本来のおいしさを感じていただけます。さらに、輸送時にはリーファーコンテナを使用し、保管時も保存に適した環境で徹底管理することで、品質の維持に細心の注意を払っております。

常温



オロ・ディ・ナポリ

Oro di Napoli

原材料	オリーブ油（酸度0.5%以下）
賞味期限	製造から18カ月
規格	瓶：1L × 12本 / cs
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

ナポリ料理に代表される、ピッツァ専用のオイルとして開発されました。香りを抑えた、辛みのある爽快な後味が、よりピッツァの素材の味を引き立て、全体のまとまりをよくしてくれます。

