



湘南オリーブ オリーブオイル

神奈川県中井町産

ハーブ感の強いものから
芳醇な甘味のあるオイルまで

おすすめの食べ方

色々な食材でお試しください。



紹介動画

太平洋を望む

丘陵地に広がるオリーブ園

中井町の温暖な気候と自然の恵みを受け、オリーブを栽培しています。

その二つの果実を丁寧に手摘みで収穫し、厳選した果実のみを自社工場にて24時間以内に搾油しています。

オリーブ農園の熟練したスタッフが丁寧に圃場管理をすることで生まれるオリーブオイルです。



時には厳しい自然環境下でオリーブの木々と向き合っています。秋に収穫されるオリーブの実にはそうしたスタッフ達の努力と熱意が詰まっています。

株式会社
ファームビレッジ湘南
平塚市万田 596-1
TEL.0463-72-8862



公式サイト
<https://www.farmvillage-shonan.co.jp/>



オリーブオイルは品種や
収穫時期で風味に違いがでます

早摘みから中程度の熟度までは若草のような爽やかな香り、完熟は深い甘味が特徴です。



ハーブ感の強い辛味、苦味が効いたオイルから芳醇な甘味のあるオイルまで、違いが出るようにブレンドして3種類の商品を展開しています。