

desde 1885



ACEITES DE LAS  
**HERAS**

· SPAIN ·

## CLASSIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

### プレミアム・エキストラバージンオリーブオイル

Extra virgin olive oil produced from first cold pressed olives only.

It has an intense fruity aroma, smooth flavour with a touch of spice with a light green colour.

低温圧搾一番搾りエキストラバージンオイル  
特徴としては、果実の深い香り、

まろやかな味、ほんのりした辛みと滑らかな舌触り。

色は少し緑がかったている。

Glass: 250, 500 & 750ml, 1L.  
Self Portion PET 10ml  
PET: 1L, 2L, 3L & 5L  
TIN: 5L

## OLIMEDI MONOARIETAL & ORGANIC EVOO



### オリメディ・モノバリエタル及びオーガニック

**SERRANA:** Extra Virgin Olive Oil. This oil is made from the Serrana de Espadán variety originated from the mountains of Valencia. Produced from the first cold press of the olives. It is 100% natural with a perfect balance of aroma and flavours. With the fruitiness of mature olives and presence of ripe red fruits such as strawberries, raspberries and blueberries.

**ARBEQUINA:** Extra Virgin Olive Oil produced from the Arbequina variety. This variety typically comes from the Mediterranean and has aromas of apple and banana. Green fruitiness with slight aromas of almond, sweet with a slightly spicy aftertaste.

**ORGANIC:** An excellent blend of the 40% Hojiblanca, 30% Picual and 30% Cornicabra varieties. An intensely fruity oil, with mild aromas of fresh grass, tomato aftertaste with an average intensity of bitterness and spicy.

**セラーナ:**バレンシア州の山脈でとれるオリーブの固有品種セラーナ・デ・エスパダンから作られるエキストラバージンオリーブオイル

最初の圧搾から摂取され、100%天然のオリーブオイルで味と香りのバランスがとても良い。熟したオリーブの果実とイチゴやフランボワーズ、ブルーベリーなどの赤い果物の実の風味がある。

**アルベキーナ:**アベルキーナという固有品種から作られるエキストラバージンオリーブオイル

アベルキーナは地中海沿岸でとれる品種でリンゴやバナナの果実の趣が際立つ。ほのかにアーモンドの後味がし若い果実の風味がある。甘く辛みは少ない

**オーガニック:**オヒブランカ種、ピクアル種、コルニカブラ種の理想的なブレンド。深い果実の味わいにフレッシュハーブのニュアンス、ほかにトマトの余韻が残る。程よい苦みと辛みがある。



500 ml.

## OLIVE POMACE OIL

### ポマースオリーブオイル

This is a blend of refined pomace olive oil and extra virgin olive oil, the extra virgin olive oil gives the oil extra colour and fruity aromas. Brilliant intense green colour. Mild flavour.

ポマースオリーブオイルとエキストラバージンオリーブオイルをブレンドしたもの。深い緑色、甘味がありほのかに果実味がする。揚げ物用としてお勧めである。

特徴：深い緑色で輝きがあり、果実の香りがする。



Glass: 1L.  
PET: 1L, 2L, 3L & 5L.  
TIN: 1L & 4L.

## ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

### オーガニック低温圧搾エキストラ バージンオリーブオイル



An excellent blend of the Arbequina, Picual and Cornicabra varieties, all of which are sourced from centuries old olive groves with the knowledge and experience of four generations dedicated to the production of oil since 1885. An intense and fruity olive oil with aromas of fresh grass and herbs leaving a tomato aftertaste with a medium level of bitterness and spicy

アベルキーナ種、ピカル種、コルニカブラ種の素晴らしいマリアージュから生まれたオリーブオイル。樹齢何百年ものオリーブ畑で1885年創業のファミリー企業が4世代わたる栽培の経験をもとに丹精こめて作ったオイル。深い果実味にフレッシュなハーブのニュアンス、トマトの余韻が残る。苦味と辛みも程よい

500 ml.



PET: 1, 2 & 5L

## OLIVE OIL

### オリーブオイル

We use a fruity and low in acidity extra virgin olive oil to give aroma. The oil is then blended with refined olive oil which softens the flavor and gives colour and clarity.

非常にフルーティで酸味を抑えたエキストラバージンオリーブオイルを使用することで最大限に香りを引きだしている。バージンオリーブオイルと精製されたオリーブオイルをブレンドして味をまるやかにし色艶をだしている。エキストラバージンオイルの割合を高めることで深い味わいとしっかりした色のオイルとなっている。軽くまるやか。バランスのとれた味。充分な香りもある。



**Aceites de las Heras** is dedicated to the production, packaging and distribution of oil. Established in 1885, this **hundred-year-old company** is currently operating in its fourth generation. The search for excellence has been and remains to be the principal guide for the company, always seeking the highest **quality** raw materials, the best organoleptic conditions, renovation of our facilities and customer **satisfaction**.

From the beginning, **Aceites de las Heras** has been characterized by its ability to adapt & innovate depending on the current market needs, together with the continued search for the best organoleptic qualities (**taste, aroma & colour**), with careful selection of the raw materials used.

This has enabled us to strengthen our position in the market. The company has an excellent reputation and is well known for its quality oils.

アセイトス・デ・ラス・エラス社は食用油の製造販売を行うファミリー企業です。創業は130年以上も前の1885年で現社長は4代目となります。創業以来今日まで、原材料の品質はもとより、工場の設備革新、全製造工程を最善のコンディションで行うこと、顧客の満足などを探求し続けてまいりました。

市場のニーズに応えるべく常にイノベーションを行い、味や香り、色あいなど感覚を刺激する要素を大切に、原材料の選別にもこだわってまいりました。そのことが市場において他社との競争に勝ち残ってこれた一因だと自負しております。おかげ様で、顧客からは弊社の品質に関する絶大なる信用と評判をいただいております。



Aceites de las Heras, S.L.U.

Avd. de las Bodegas, 16 - Pol. Ind. Nuevo Tollo - 46300 Utiel (Valencia) Spain

Tel.: +34 96 217 22 61 - info@aceitesdelasheras.com - www.aceitesdelasheras.com

