



**Sparta Groves**

スパルタ・グローブス

古代から現代に伝わる食文化

歴史と自然が織りなすオリーブの世界へいざないます



## ペロポネソス半島 Πελοπόννησος



雪山が連なるタイゲトス山脈、その前に広がる青々としたエーゲ海沿岸。ギリシャの中心地で、ギリシャ精神の源でもあるラコニア県の首都スパルタ。この美しい光景が広がる場所が私達の故郷です。当社の農園は同県のモネンバシアにあり、昔から変わらない伝統と情熱を守り、技術と専門知識を活かし、エキストラバージン・オリーブオイルを作っております。

当社の創業者であるディミトリス氏の家族は代々に渡り、ギリシャ人の日々の食事に欠かせないオリーブを作ってきました。残っている記録によると、現在で最低でも6代目にあたります。



## 神話から現代まで



アテネの都市の支配権を巡る海神ポセイドンとの戦いで、人々の傷を癒し、活力を与えるオリーブの樹を作りだした女神アテネ。それ以来、ギリシャのみならず、様々な国の食文化や産業で重要な存在となったオリーブオイル。

特に、ココスパルタでは「オリーブとパン」といわれるほど、数千年に渡りオリーブと食生活が切り離せない関係にあります。パンにオリーブオイルをかけて食べることで、日々の糧、健康に大切な栄養分を摂取してきましたが、それは今日も変わりません。



ニューヨーク国際オリーブオイル・コンペティションで受賞したオイルを紹介しているサイト ([www.bestoliveoils.com](http://www.bestoliveoils.com)) のギリシャ産のオリーブオイルに関する記載が、現状を的確にとらえていると思われます。

「数世紀に渡り、様々な国の生産者がそれぞれのオリーブオイルの特徴を引き出すためにギリシャ産のオリーブをブレンドしてきました。現在の経済危機の真っ只中、ギリシャの生産者たちはそれぞれのブランドを打ち出し、他と異なる風味とギリシャ産ならではの特徴で世界に挑む決心をしました」。



2012年3月、スパルタの出身であるディミトリス氏は、家族が作るオリーブオイルを英語で「スパルタの畑」を意味するスパルタ・グローブス (SPARTA GROVES) の名で製品化し、海外に売り出すことを思いつきました。そこで、現在のギリシャが直面している経済危機を克服する必要性、良質のオリーブオイルが求められていること、それには効率の良い生産が必要ということを理解している小規模の生産者たちをこの事業に取り込みました。事業に真剣に取り組み、努力と投資を続けてきた結果、プロジェクトを立ち上げてから4年経った現在、先端技術を導入したオリーブオイル作り、品質、商品のデザインの面において、この業界で見本となることができました。



## 古いオリーブの樹



モネンバシアに所有する畑に最も古いオリーブの樹グライアがあります。正確な樹齢は樹を切り年輪を調べなければ分かりませんが、半径から推測すると、1200年から1500年前のものと思われます。古代ギリシャ語で「老婦人」を意味するグライアと名付けました。グライアは、この土地で数世紀に渡り繰り返されてきた戦争、侵略、支配者の入れ替わりという歴史をみつめてきました。まず古代スパルタはローマ帝国の属州に取り込まれ、その次は東ローマ帝国に支配されました。その後、ヴェネツィア共和国に渡るも、ギリシャが独立するまでは領土を奪っていったオスマン帝国の支配下にありました。

グライアからとれる実の量は多くはありませんが、年間150キロの収穫量があり、その内の35キロから良質のエキストラバージン・オリーブオイルを作れます。酸度が0.2%から0.3%と非常に低く、他の樹の実から作られるオイルと同様に素晴らしい特徴があります。

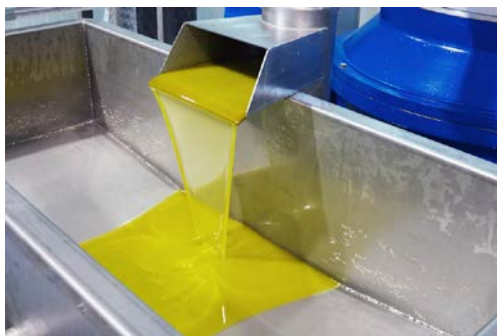


## 早摘み

毎年9月末に最も古い樹になる実の品種アシノエリヤを収穫します。



丁寧に収穫した実を台の上にひろげ、選別していきます。葉を取り除き、潰れた実を省いていくと、実際に使えるのは収穫した実の10%です。かごに移し、当日の午後以内に搾油所に運びます。水だけで洗浄し、コールドプレス処理を行います。



選り抜いた実を手摘みして作られるオリーブオイルは独特の緑金色をしており、貴重なオリーブの特徴を味わえます。

高品質のオリーブオイルを作るためには一切の妥協をしません。このようにして時間とコストをかけて仕上がる私達ならではのオリーブオイルに誇りを感じております。早摘みしたエキストラバージン・オリーブオイルは天然そのもので、健康に良い成分が豊富に含まれています。

## 早摘みの緑金色オリーブオイル

マラスカの瓶に詰め、再生クラフト紙で包みます



2016

OliveJapan®  
INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION  
2016

WINNER

Gold Medal Award

金賞



Sparta Groves SPPCC

Sparta Groves First Green Gold  
Handpicked

一般社団法人日本オリーブオイルソムリエ協会  
The Olive Oil Sommelier Association of Japan




© 2016 OLIVE JAPAN and the Olive Oil Sommelier Association of Japan. All rights reserved. No. 201601160617-1



このようにして作られるオリーブオイルは酸度が非常に低く、健康に良い成分であるオレオカンタルとオレアセインの値が高く、豊富に含まれています。このことは、カリフォルニア大学のディヴィス氏とアテネ大学薬学部の准教授プロコピス・マガティアス氏の分析で証明されています。よって、その成分に関しては、EUの指令 (EU No 432/2012) に則して正しく表示しております。

私達のオリーブオイルを毎日 20ml 摂取すると、ヒドロキシチロソール、チロソールとその誘導体合わせて 22mg を体内に取り込みます。この数値は、欧州食品安全機関が、悪玉コレステロールの酸化を防ぐのに役立つと定める 1 日あたりの摂取量 5mg をはるかに上回り、血中脂質を守ります。オレオカンタルとオレアセインには心臓と肺を守る抗炎症作用と抗酸化性質があり、ヒトの体に重要な役割を果たすこの作用はイブプロフェンに似ています。

オイルが作られている地域で生活している人々、育った人々の一日は、スプーン一杯分のオリーブオイルを摂取することから始まります。

 National and Kapodistrian University of Athens Faculty of Pharmacy Department of Pharmacognosy & Natural Products Chemistry Panepistimiopolis Zografou 15 771 Athens Tel:+30 210 72 74052 magiatis@pharm.uoa.gr	 WORLD OLIVE CENTER
Athens, 17/11/2015 N°: 105/2015	
<b>CERTIFICATE OF ANALYSIS</b>	
Owner: Sparta Groves Harvest season: October 2105 Variety: Athenolia Geographic origin: Lakonia Brand : Sparta Groves Physical properties: Taste: significant pungent and bitter character with intense fruity Chemical analysis Oleocanthal: 336 mg/Kg Oleacein: 191 mg/Kg Oleuropein aglycon (monoaldehyde form): 46 mg/Kg Oleuropein aglycon (dialdehyde forms)*: 117 mg/Kg Ligstroside aglycon (monoaldehyde form): 59 mg/Kg Ligstroside aglycon (dialdehyde forms)*: 357 mg/Kg Total hydroxytyrosol derivatives: 354 mg/Kg Total derivatives of tyrosol: 752 mg/Kg Oleocanthal+Oleacein (Index D1): 527 mg/Kg Total of analyzed compounds (index D3): 1106 mg/Kg	
<b>Comments</b> The levels of oleocanthal and oleacein are higher than the average values (135 και 105 mg/Kg respectively) of the samples included in the international study performed at the University of California, Davis. The daily consumption of 20 g of the analyzed olive oil sample provides 22 mg of hydroxytyrosol, tyrosol or their derivatives (>5 mg) and consequently the oil belongs to the category of oils that protect the blood lipids from oxidative stress according to the Regulation 432/2012 of the European Union. It should be noted that oleocanthal and oleacein present important biological activity and they have been related with anti-inflammatory, antioxidant, cardioprotective and neuroprotective activity. The chemical analysis was performed according to the method published in J. Agric. Food Chem., 2012, 60 (47), pp 11696–11703, J. Agric. Food Chem., 2014, 62 (3), 600–607 and OLIVAE, 2015, 122, 22-33. *Oleomissional+Oleuropeindial **Ligstrodiol+Oleokoronal	
Prokopios Magiatis	
 PROKOPIOS MAGIATIS ASSOCIATE PROFESSOR UNIVERSITY OF ATHENS FACULTY OF PHARMACY DEPARTMENT OF PHARMACOLOGY AND NATURAL PRODUCTS CHEMISTRY	

理念を忠実に守り、タンクに長期間保管せずに、搾油した翌日に瓶詰めします。瓶詰めしたオリーブオイルは再生紙を使用した四角の箱に入れ、製造番号をつけることで、限られた生産量で、独特の特徴があるオリーブオイルということを示しています。



出来上がったオリーブオイルは、特徴を保つために他の高品質の製品同様に、温度を 15 度に調整した倉庫に保管します。私達の先代の人達は、その昔、オリーブオイルを地中海特有の暑さから守るために、涼しくて暗い地下室に保管していました。



## 国内外での受賞歴

これまでに国内外の様々なコンペティションで数々の賞を受賞してきました。わずか1年の間で世界中のコンクールで10以上の賞を受賞したギリシャの企業は当社が初めてです。詳しくは当社のサイトをご覧ください。

<http://www.spartagroves.com/en/certificates/>





## プレミアム・オリーブオイル

青い果実、緑草、トマトの香りがあり、グリーンアーモンドを思わせる。酸度が0.2%以下と非常に低く、絶品のオリーブオイル。ニューヨーク国際オリーブオイル・コンペティションで銀賞を受賞。





有機エキストラバージン・オリーブオイル  
黒いガラス瓶（マラスカボトル）を使用

ギリシャ有機栽培認証機関 (BIO HELLAS)の厳しい基準を満たし、丹精込めて作ります。有機栽培による最も貴重で良質なオリーブを使用し、コールドプレス処理し、最高の品質に仕上げます。一般的にオリーブの樹1本あたり約10リットルのオイルを作れますが、当社の場合はずか3リットルから5リットルです。量が少ないぶん、味が凝縮されています。生産量を抑えているのは環境に対する責任感の証です。2016年のオリーブ・ジャパンで銀賞を受賞。



フレーバー・オリーブオイル

トリュフ



ブラッドオレンジ



チョコレート



バジル



タイム風味



ガーリック風味



オレガノ風味



レモン風味



ローズマリー風味



オレガノ風味



レモン風味



タイム風味



ガーリック風味



ローズマリー風味





バルサミコ酢



ペースト風味オイル



チリ風味



ワサビ風味



ライム風味



## Sparta Groves

所在地 : 23070 Monemvasia, Sparta GREECE

Tel : +30 273 206 8200

アテネの事務所

47, Salaminos Str.

143 43, Nea Halkidona

Tel: +30 210 258 4700

Fax: + 30 210 258 1626

