

OLIO NOVELLO 2026

“Prima Dritta”

Olio Extra Vergine di Oliva - Non Filtrato

ノヴェッロ プリマ・ディリッタ

エクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル - ノンフィルター

その年の9月～10月に収穫されたオリーブを、その日の内にすぐに搾るフレッシュなオリーブオイル。ノンフィルター（無濾過）のため、オリーブ本来の香りと美味しさがストレートに伝わる。アーティチョークとグリーンアーモンド、そして強烈な草の香りが特徴。フルーティーでなめらかさの中に、軽い苦みとスパイシーな味を感じる。早摘みグリーンオリーブは収穫期間が限られており、熟した黒紫の実より油分が少なく、搾油される量が少ないため高価になるが、熟したオリーブよりも抗酸化物質であるポリフェノールを多く含み、イタリアでも価値のある物とされています。

CARATTERISTICHE OLIO EXTRAVERGINE PRIMA DRITTA

エクストラ ヴァージン オリーブ オイル プリマ・ディリッタの特徴

- イタリア・アブルッツォ州産オリーブ ディリッタ種100%使用
 - 畑は海拔200メートルの海と山の間にあり、穏やかな冬と暑い夏が特徴的な気候はオリーブの栽培に最適で、水はけの良い土壌とアドリア海の恵みが相まって、独特の香りと風味に富んだ高品質のオリーブが生産される。
 - ハンマクラッシャーの使用で、高いフェノール値の症状で、苦くてスパイシーな香りを全て抽出できる。
 - 粉碎、圧搾、抽出工程の温度は25度以下
 - 遊離脂肪酸(オレイン酸換算) 0.4%以下・過酸化物 10 未満
 - 総ポリフェノール (mg/kg) 200超
 - 酸化を抑えるために窒素充填したステンレスタンクで保管
 - *Il prodotto non contiene allergeni!*
 - *Il motivo piu importante per scegliere l'extravergine di qualità: ricco di sostanze antiossidanti per ridurre l'ossidazione delle cellule del nostro corpo*
- 一般的に 高品質のエクストラバージンオリーブオイルを選ぶ最も重要な理由として 体の細胞の酸化を抑える抗酸化物質が豊富に含まれていると言われています。
- 製品にはアレルギー物質は含まれておりません。



ボトルの画像はイメージです

※無濾過のためオリーブ由来の沈殿物が生じる場合がありますが、品質は問題ありません。

ご注文用紙 Pub.

Olio/オリーブオイル

11月初旬入荷予定

(数量に達し次第予約締切り)

受付日

2026年 月 日

担 当

※お渡し予定日に確実に商品をお届けすることをお約束するものではありません。
生産者、運送事情による入荷の遅れによるキャンセル、返品は出来ませんので、ご了承の上ご予約をお願いします。入荷次第ご連絡を差し上げます。予定数に達した場合は受付を締切らせていただきます。

・太枠線内のみ、ご記入下さい。引渡し方法、お支払い方法は、ご希望箇所に丸を付けて下さい。
当社にて合計金額記入後、FAXの場合は返信いたします。

品 名	容量	ケース 入数	単 価 (税別)	注 文 数	金 額	ケース単位 割引
2026.EX.ヴァージンオリーブオイル 『PrimaDritta/プリマディリッタ』	500ml	6本	¥5,800	本	※ ¥	▲ ¥
引渡し方法	宅配便*1 / ご来店 ※営業日のみ(日曜定休日)			送 料	¥	
				代引手数料	¥	
お支払い	代金引換*2 / 店頭払い			消費税	※8% ¥	10% ¥
	前払い(口座振込*3/ご来店)			合計金額	¥	
備考				代金領収日	月 日	担当:
				引渡完了日	月 日	担当:

◇ 価格

※割引はケース単位でのご注文の場合となります。1ケースは6本入です。

1本	1ケース 5% OFF	2ケース以上 10% OFF
¥5,800 (税込 ¥ 6,264)/本	¥5,510 (税込 ¥ 5,951)/本	¥5,220 (税込 ¥ 5,638)/本

2ケース以上で
送料無料
※ケース単位でのご注文に
限ります。

*1・・・1ケース又はケース単位以外は下記送料のご負担をお願いいたします。※沖縄、離島は別途見積り

送料	中部・関東・関西	中国・四国	東北・九州	北海道
1梱包	¥ 950 (税込 ¥ 1,045)	¥ 1,200 (税込 ¥ 1,320)	¥ 1,400 (税込 ¥ 1,540)	¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

*2・・・ 宅配便で代金引換の場合は下記の代引手数料を別途かかります。

1万円未満	1～3万円	3～10万円	10～30万円
¥ 300 (税込 ¥ 330)	¥ 400 (税込 ¥ 440)	¥ 600 (税込 ¥ 660)	¥ 1,000 (税込 ¥ 1,100)

*3・・・ 口座振込の場合、振込手数料はお客様負担でお願い申し上げます。また、ご入金確認後の出荷となります。

振込先 名古屋店	岐阜信用金庫 清水支店 普通1003364 ユ)チッタディイタリア
----------	-----------------------------------

フリガナ			
お名前	様		
フリガナ	e-mail		
住 所	〒		
TEL	FAX		

ご注文はこちら ※ボトルのデザインは写真と異なる場合がございます。

【ご注文先】チッタ・ディ・イタリア ワインショップ アンティカ ローマ FAX: 052-930-2771 info@cittaitalia.com	〒461-0002 名古屋市東区代官町39-18 日本陶磁器センターB1F TEL: 052-930-2774 ※リストランテ アンティカ ローマ 地下
---	---



Ristorante ANTICA ROMA
リストランテ アンティカ ローマ
Open 17:30-22:30 (L.O 22:00)日曜休
TEL:052-930-2770
<https://www.anticaroma.jp/>

カジュアルな『ピッツェリア席』と、落ち着いた雰囲気『ピアノ
バー席』異なるタイプの席があり、ご家族でのお食事(お子様
も可)、ウエディングパーティー、仕事での会食、ディナー
コンサート等さまざまなシチュエーションでご利用頂けます。
薪で焼くピッツァのテイクアウト、又、地下にはワインやイタリ
ア食品、雑貨のショップがあります。
是非お気軽にお越しくださいませ。