



100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva

企業紹介「アンティコ・フランチオ・トランポリーニ」

Antico Frantoio Trampolini (アンティコ・フランチオ・トランポリーニ)

Antico Frantoio Trampolini s.a.s. di A. Trampolini

Via Enrico Dal Pozzo, 103 06126 Perugia-Italia

Tel: +39 075 57 24 578

www.oliotrampolini.it

アンティコ・フランチオ・トランポリーニはイタリアウンブリア州ペルージャにあるフランチオにて、1785年から100%イタリア産のエクストラヴァージン・オリーブオイルを生産し続けています。テンプル騎士団により建てられたサン・ベヴィニャート修道院に程近い歴史地区で1300年から続くそのフランチオは、市内で最も古い歴史を誇ります。トランポリーニ家はそのフランチオを1785年に引き継ぎ、家族経営を厳格に保ちながら何世代にも渡りエクストラヴァージン・オリーブオイルを搾油し続けてきました。

その長い伝統を重んじながらも、常に最高のクオリティを探求し続けるトランポリーニ社は、近年常に新しくより性能の良い搾油機を導入し続けています。そうすることで、完璧な高品質を常に消費者へ保証できるのです。



1300年から続くフランチオの一部には昔の搾油器なども多く展示されている



アントニオ・トランポリーニ氏



100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva

アンティコ・フラントイオ・トランポリーニのEXヴァージンオリーブオイル

アンティコ・フラントイオ・トランポリーニのEXヴァージンオリーブオイルは、100%イタリア産のハイクオリティなオリーブのみを使って作られます。ウンブリア州特産のドルチェ・アゴージャ種を始め幅広いオリーブ品種が栽培されており、人の手による収穫に拘り続けています。それらをいくつもの形でコンビネーションさせることで、様々なガストロノミーのシーンに対応できる多彩なラインナップをご用意しております。



ETICHETTA NERA ブラックラベル FRUTTATO NON FILTRATO



成熟を待たず早期に収穫されたオリーブを使い、低温で搾油されたEXヴァージンオリーブオイル。フィルターを通さない自然沈殿分離でろ過されています。

味: とても強い。しっかりとしたオリーブの果実味、味の流動性に富み、苦味と辛みも十分に持ち合わせるバランスの取れたフルーティーな味わい。フレッシュなアーモンド、カルチョーフィを感じる。

香り: 非常に強い。新鮮なアーモンドやオリーブ、刈りたての草の香り。

色: 金色かかった緑

ブレンド: フラントイオ、レッチーノ、モライオーロ、ドルチェ・アゴージャ

酸度: 0.2%-0.3%

20ml

100ml

250ml

500ml (ビン、缶)

750ml

業務用3L / 5L



100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva



ETICHETTA ORO ゴールドラベル DECANTATO NATURALE

中度成熟のオリーブを使い、低温で搾油されたEX
ヴァージンオリーブオイル。苦味と辛みも残すフ
ルーティーでデリケートな味わい。

味: 強い中にもデリケートさを持ち合わせ、非常に
流動性に富んでいる。

香り: 非常に強い。オリーブの果実味の中にフレッ
シュなアーモンドを感じる事ができる。

色: 緑かかった黄金色

ブレンド: フラントイオ、レッチーノ、ドルチェ・アゴー
ジャ

酸度: 0.3%-0.4%

250ml

500ml (ビン、缶)

750ml

業務用3L

5L



ETICHETTA BIANCA ホワイトラベル GUSTO CLASSICO

オリーブの実が完全に熟してから収穫し、低温で
搾油したクラシックな味のEXヴァージンオリーブオ
イル。

味: 優しい

香り: 程よく強い

色: 金黄色

ブレンド: イタリア中部産のオリーブ各種

酸度: 0.4%-0.6%

250ml

500ml (ビン・缶)

750ml

業務用2L

3L

5L



100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva



MONOCULTIVAR 単一種 ASSOLUTI D'ITALIA

トランポリーニ社のオリーブ園で取れる各種オリーブを単一種でEXヴァージンオリーブオイルにしました。

レッチーノ: デリケートで甘みのある味と香り

モライオーロ: しっかりとしたオリーブの果実味を味と香り

ドルチェ・アゴージャ: フルーティーで軽め(ウンブリア州のみの特産種)

フロントイオ: 苦味をしっかりと感じフルーティーさも残す味と香り

ノチェッラーラ: 草やアロマの香りの後に辛みを持った味が残る

酸度: 0.2%-0.3%

500mlのみ



BIOLOGICO オーガニック EXヴァージンオリーブオイル

イタリア中部産の有機栽培で育てられたオリーブ各種のみを用いて絞られたオーガニックEXヴァージンオリーブオイル。地中海式ダイエットに最適です。

味: 優しい。デリケートなフルーティーさを持つ。

香り: 程よい。

色: 緑がかった黄金色、うっすらと濁りがある。

ブレンド: イタリア中部産の有機栽培オリーブ各種

酸度: 0.2%-0.3%

250ml

500ml

750ml



100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva



NOVELLO ノヴェット OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

最高の香りとフレッシュな味わいを持った2013年一番搾りのモスト。オリーブの鮮やかな緑色でしっかりとしたボディが特徴です。

味: かなり強い。しっかりとしたボディ、フレッシュな果実の青みが口の中に広がり、はっきりとした苦味が同時に感じられる。

香り: かなり強い。フレッシュな果実の青みに溢れている。

ブレンド: フラントイオ、レッチーノ、モライオーロ、ドルチェ・アゴージャ

酸度: 0.2%-0.3%

250ml

500ml

750ml 10.10euro

※10月15日～12月31日のみ販売



AROMATIZZATI フレーバード・EX ヴァージンオリーブオイル

トランポリーニのエキストラヴァージンオリーブオイルに香りをつけ込んだフレーバードオイル。100mlと500mlの2シリーズがあります。

味: レモン、バジリコ、ペペロンチーノ、ローズマリー、ガーリック、ポルチーニ茸、白トリュフ

酸度: 0.2%-0.3%

ポルチーニ以外全て100ml/500ml

ポルチーニ 500mlのみ

4種類セット





100% Italiana

ANIMA
D'OLIVA

Cosmetica all'Olio Extravergine di
oliva



CONDIMENTO ANIMA D' OLIVA
グリーンオリーブ入りEXヴァージン
オリーブオイル

EXヴァージンオリーブオイルにグリーンオリーブの
実がつけ込まれた香り豊かなオイルです。

80ml
210ml

- ※商品により最小ロットが違います。詳しくはお問合せ下さい。
- ※価格にIVAは含まれておりません。
- ※価格に輸送費等は含まれておりません。
- ※オリーブオイルを使ったコスメティックシリーズもございます。

【お問合せ】

Antico Frantoio Trapolini 日本国内営業担当

AISO認定オリーブオイルソムリエ

粕谷未央 Mio Kasuya

Tel&fax 03-6902-9899 / Mob 080-3408-0774