

2020年4月22日
 株式会社エンバイオ・ホールディングス

新型コロナ拡大による外出自粛で「イエナカ消費」に注目 化学肥料・農薬不使用の「フランシスコ・ゴメス」 安心・安全な栽培にこだわるスペインのオリーブオイル

土壌汚染対策などの環境ビジネスを展開する株式会社エンバイオ・ホールディングス（本社・東京都千代田区、代表取締役 西村 実）は、スペインのバレンシア州アリカンテを拠点に環境に配慮したオリーブオイルづくりに取り組むフランシスコ・ゴメス社（本社・スペイン バレンシア州アリカンテ、CEO フランシスコ・ゴメス）が生産するエクストラバージンオリーブオイル「フランシスコ・ゴメス・ゴールド」など3種を販売しております。

フランシスコ・ゴメス社はバイオダイナミック農法という有機農法で土の生態系を守りながらオリーブを栽培しており、持続可能な世界の実現という両社の理念が共通することから当社からの国内販売が決定いたしました。

新型コロナウイルスの感染拡大のため、お子様の学校が休校、在宅勤務や外出を自粛しているなど、自宅で過ごす時間が増える中、商品の購入後の感想をいただくことが多くなりました。

今まで料理する時間が取れなかった方やオンラインによるレシピに挑戦される方が、自宅にいる時間や機会を利用して、いつもの食卓をちょっと豪華にするメニューに弊社商品を使用されていると考えております。

日本初上陸となるスペインのオリーブオイルは、通常より高価な商品にもかかわらず、「イエナカ消費」でエシカルな視点を持ち、品質へのこだわりを大事にするお客様を中心にニーズが高まると予想し、今後の販売拡大に繋げてまいります。



欧州伝統の循環型有機農法で栽培

フランシスコ・ゴメス社は、スペイン バレンシア州アリカンテに自社農園を持ち、バイオダイナミック農法によるオリーブ栽培を行っています。バイオダイナミック農法とは、化学肥料や農薬などの化学薬品を一切使用せず、牛糞や植物の花、樹皮などを混ぜ合わせた調合剤を土壌に散布して農地を管理する、欧州で発展した伝統農法です。オーストリアの哲学者、思想家のルドルフ・シュタイナーが提唱した循環型有機農法の一つで、ドイツの有機農業団体「デメター」による厳しい基準が設けられています。この方法により、健康的な大地が作られ、本来の生命力を備えた植物が育ちます。

収穫したオリーブの実を、農園内の自社工場で、化学的な処理や工程なしにコールドプレスして、エクストラバージンオリーブオイルを生産しています。

自然界と調和を図りながら作られたエクストラバージンオイルは、栄養素も破壊されずに残っており、オリーブ本来の豊かな味と風味が際立つ本物のオリーブオイルです。

【商品概要】



■フランシスコ・ゴメス・ゴールド 販売価格 6,300円(税抜)

青いアーモンドやハーブ、フルーティーでほのかな苦味と辛みを感じるフランシスコ・ゴメス・ゴールドは、サラダ、野菜のグリルやソテー、ガスパッチョ、トロピカルフルーツドレッシング、マリネなどに最適。マヨネーズの代わりとしてもお使いいただけます。

品種：アルベキーナ100%

酸度：0.10%

特徴：フルーティーでアーティチョーク、青いアーモンド、芳香なハーブのニュアンス。わずかな苦みと辛みがある。

パッケージ：500ml (460g)、ガラス瓶



■フランシスコ・ゴメス・ブラック 販売価格 6,300円(税抜)

青い果実、トマト、粒胡椒、強いアロマを感じるフランシスコ・ゴメス・ブラックは、パスタ、クリームソースなどに最適。また、酸化を防ぐ成分を多く含んでいることから、生の食材や調理した食材を長持ちさせる効果が期待できます。

品種：アルベキーナ、ピクアル

酸度：0.10%

特徴：フルーティーで強い緑の香り、トマトの葉、アーティチョーク、粒胡椒のニュアンス。程よい苦みと辛みがある。

パッケージ：500ml (460g)、ガラス瓶



■フルト・ノーブレ 販売価格 4,500円(税抜)

ナッツや熟した果実、マイルドな味のフルト・ノーブレは、野菜の炒め物やパスタなどに最適です。

品種：アルベキーナ、ピクアル、グロサル

酸度：0.15%

特徴：黄金色、ナッツや熟した果実のニュアンス、マイルドな味、わずかな辛味がある。

パッケージ：500ml (460g)、ガラス瓶

【購入方法】

商品はヘルシーなプラントベース食品のオンラインショップ「Vegewel Marche (ベジウェル・マルシェ)」にてご購入いただけます。

<https://vegewel.com/ja/marche/t/brand/franciscogomez>

デメター認証など多くのオーガニック認証取得

販売するエクストラバージンオイルは、世界のオーガニック認証制度の中でも最も厳格な基準を持つ「デメター認証」をはじめ、「EUオーガニック認証」「ヴィーガン認証」「PARV認証」の4つの認定を受けています。

【フランシスコ・ゴメスとは】

フランシスコ・ゴメス（スペイン、バレンシア州アリカンテ）は、オリーブオイルの産地として千年以上の歴史ある土地で、品質の向上と環境への配慮を柱としてオリーブオイルの生産をしています。

350ヘクタールのオリーブ畑で育つオリーブは、収穫後すぐに農園内の自社設備にて搾油されます。栽培、収穫、加工、ボトルリングまでの全ての工程を自社で行っています。

オリーブオイルの生産を通じて、自然界と調和することや、動植物と共存すること、持続可能な社会を構築することは、フランシスコ・ゴメスの願いであり、哲学でもあります。

https://www.bodegasfranciscogomez.es/en/index_en.html

【サステナブルな社会実現への取り組み】

エンバイオ・ホールディングスは、汚染土壌を掘削除去・場外搬出せず浄化できる原位置浄化という手法で低コスト・短工期・低環境負荷の土壌汚染対策を提案しています。当社は、サステナブルな社会の構築に貢献することを経営理念としており、SDGsに掲げられた目標達成を目指した事業展開を行っております。バイオダイナミック農法で作られたオリーブオイルもまた、そのための取り組みの一環となります。

【お客様のご感想】

私の方は白いボトルをさっそくサラダドレッシングにして頂き、いつも使っているオリーブオイルよりも香りが良く、少しスパイシーで、とても美味しかったです。

また、中学生の娘は、国連SDGsの取組みと関係があることに、興味を持っていました。健康や環境に対する意識が高まっている時代に向いている商品だと思います。

体にいいオリーブオイルなので、油そのままを摂取できる料理に合うと思います。
お雑煮風スープ（茅乃舎の和風だし+お餅+野菜+オリーブオイルをかける）
ポーチドエッグ+生ハム+フランスパン+アスパラにオリーブオイルをかける。
オリーブオイル大さじ1杯で美味しく揚がります。



【会社概要】

社名：株式会社エンバイオ・ホールディングス（東証マザーズ6092）

所在地：東京都千代田区鍛冶町2丁目2番2号 神田パークプラザ8階

役員：代表取締役 西村 実

設立：1999年6月23日

事業内容：①土壌汚染対策事業 ②ブラウンフィールド活用事業 ③自然エネルギー事業

資本金：17億8600万円（2019年9月30日現在）

従業員数：81人（2019年3月現在）

URL：<http://enbio-holdings.com/fg/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社エンバイオ・ホールディングス 広報担当 廣瀬 大城
TEL:03-6849-2818 mailto:info@pr-office.jp