

## 「ロオジエ」からサステナブルなエクストラバージンオリーブオイル発売 ～ L'OSIER Overde Extra Virgin Olive Oil ～

資生堂パーラーが運営するフレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)は、2022年9月27日(火)、世界で最も希少な樹齢1000年以上のオリーブから生まれたエクストラバージンオイルを発売します。『ミシュランガイド東京2022』においては4年連続の三つ星とともに、「持続可能なガストロノミー」の取り組みが評価され、初めて「ミシュラングリーンスター」も獲得しました。「ロオジエ オヴェルデ エクストラバージン オリーブオイル」もそのサステナブルな取り組みの一つです。



ロオジエのエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニョンのために、樹齢千年以上のオリーブの木から収穫され、丁寧に選別された実を、伝統的な方法で低温圧搾して作ったエクストラバージンオリーブオイル。最も古い木は樹齢2300年、この木は奇跡のオリーブを実らせると言われ、至極な味わいをもたらすとともに、究極のサステナビリティの象徴として、自然の力と長寿のメッセージを私たちに伝えていきます。

このオリーブが育つ自然の王国、オヴェルデはスペインの南海岸の近くにあり、見失われた聖地として長い間、秘密裡にされてきました。そこでは樹齢千年以上オリーブの木々が、先人たちから受け継がれてきた方法で育てられています。数千年の歴史があるこの土地で、人々はその貴重なオリーブの実を Oro Verde「緑の金」と呼び、敬い、収穫してきました。

その土地の伝統的な農法を維持することで、オヴェルデ王国は生命力がみなぎる独自の微生物叢(生態系における生きて微生物の集合)のエコシステムを守ってきました。力に溢れた木々は人の健康に良い作用をもたらす果実を実らせています。数千年前には海の底であった、その豊かな土地には、様々な在来種の果樹や野菜やハーブも育っています。その土壌のバイオーム、つまり微生物叢が独自のエコシステムを生み出すことにより、ビタミンやミネラル等の栄養価が高く、乳酸菌を豊富に含んだオリーブ、果物、野菜が生産されています。

千年前の野菜や果物が持っていた栄養価を今の食材に蘇らせる「マイクロバイオーム農法」で作られた栄養価の高い食材を使い、味の追求をする「マイクロバイオーム・ガストロノミー」をオリヴィエ・シェニョンは提唱し、推進しています。シェニョンシェフは自然の恵みと力が溢れる料理を通じて、人々のさらなる美と健康を応援していきます。

商品名:ロオジエ オヴェルデ エクストラバージン オリーブオイル (L'OSIER Overde Extra Virgin Olive Oil)

商品価格:11,880 円(税込)

スペインのアンダルシア、ハヘン県固有の品種ロイヤル・カソルラの有機栽培のオリーブの実を低温圧搾(コールドプレス法)。非常にフルーティで、ミディアムな辛味を持つ、バランスの良さが特長のエクストラバージンオリーブオイル。無濾過タイプ。

内容量:1瓶(250ml)

※商品の購入はロオジエでお食事をされたお客さま限定となります。

## 【ロオジエのSDGs】

ロオジエは、「美しい環境を守らなければ、美しい食材を得ることができず、美しい食文化も次世代に残せない」という危機感を持ちながら、SDGs を希求します。ロオジエで使われる多くの食材は持続可能な漁を実践している漁師さんからの一本釣りの魚や、環境に配慮した養鶏場からの地鶏・卵、有機栽培の畑からの野菜などを使用しています。また、電力には再生可能エネルギーを使い、キッチンから出る油（廃油）をリサイクルして作られた石鹼や 99%リサイクルビニールのゴミ袋を使用するなど身近なことから取り組みを進めています。

## 【オリヴィエ・シェニヨン】

2013年「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任  
2014年～2015年『ミシュランガイド東京2015,2016』二つ星獲得  
2016年『ミシュランガイド東京2017』二つ星獲得、『ゴ・エ・ミヨ2017』今年のシェフ賞  
(Chef de l'année)受賞  
2017年『ミシュランガイド東京2018』二つ星獲得  
2018年～2020年『ミシュランガイド東京2019,2020,2021』三つ星獲得  
2021年『ミシュランガイド東京2022』三つ星及びミシュラングリーンスター獲得  
『LA LISTE (ラ・リスト) 2022』96.50点獲得



## 店舗概要

店舗名	ロオジエ(L'OSIER)
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン(Olivier CHAIGNON)
住所	東京都中央区銀座 7-5-5
電話番号	0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 11:30～15:00(L.O.12:30) ディナー 17:30～22:00(L.O.19:00) *ロオジエでは、感染予防策を講じ営業しております。 *営業時間等を変更する場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご覧ください。
定休日	日曜・月曜 祝日不定休・夏季(8月中旬)・年末年始
URL	<a href="https://losier.shiseido.co.jp/">https://losier.shiseido.co.jp/</a>
座席数	ダイニング 34 席、個室1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥14,000/18,000(税込、サービス料別) ディナー ¥27,000/¥33,000(税込、サービス料別)

このニュースに関するお問い合わせは ロオジエ 広報 田村までお願いいたします: [tomoko.tamura@shiseido.com](mailto:tomoko.tamura@shiseido.com)