

# MAÇARICO (マサリコ) - ポルトガルNo.1 テーブルオリーブブランド -



保存食品メーカー「マサリコ」は、1930年創業のポルトガル国内のオリーブトップブランドです。国内のみならずEU諸国、米国など**世界50カ国以上**へ輸出を展開しており、その品質の高さは各国で認められています。











**抗酸化作用の強い  
オリーブの実で、  
いつまでも元気で快活に！**







## ◆ テーブルオリーブとは？

オリーブ果実を塩漬けやオイル漬けにした食用のもの。特に地中海沿岸地域や、ポルトガルとスペインの位置するイベリア半島の食卓には欠かせません。ポルトガルでは国境地域を中心に、地中海の乾燥した風と太陽に育まれた良質なオリーブが作られています。日常的に愛されている食材です。

商品名	グリーンオリーブ ホール S瓶	グリーンオリーブ ホール L瓶	グリーンオリーブ 種抜き S瓶	グリーンオリーブ 種抜き L瓶	グリーンオリーブ スライス S瓶	グリーンオリーブ スライス L瓶
商品写真						
JANコード	5601378490315	5601378490308	5601378600318	5601378600301	5601378660312	5601378660305
内容量 (N.W.)	210g	520g	165g	400g	165g	400g
総重量 (G.W.)	350g	850g	345g	800g	345g	800g
ケース入数	12	6	12	6	12	6
賞味期限	36か月	36か月	36か月	36か月	36か月	36か月
特徴	程よい塩分とさわやかな酸味がお口に広がるグリーンオリーブ。オヒブランカ種使用。 おつまみとしてワインと一緒に！		程よい塩分とさわやかな酸味がお口に広がるグリーンオリーブ。オヒブランカ種使用。 サラダ・スタッフドオリーブに！		程よい塩分とさわやかな酸味がお口に広がるグリーンオリーブ。オヒブランカ種使用。 パスタ・ピザのトッピングに！	

商品名	ブラックオリーブ ホール S瓶	ブラックオリーブ ホール L瓶	ブラックオリーブ 種抜き S瓶	ブラックオリーブ スライス S瓶	ガレーガオリーブ ホール S瓶
商品写真					
JAN コード	5601378070319	5601378070302	5601378190314	5601378240316	5601378370310
内容量 (N.W.)	210g	520g	165g	165g	210g
総重量 (G.W.)	350g	850g	345g	345g	350g
ケース 入数	12	6	12	12	12
賞味 期限	36か月	36か月	36か月	36か月	36か月
特徴	まろやかな口当たりとリッチなオイル感が印象的なブラックオリーブ。オヒブランカ種使用。(種抜き・スライス同じ)おつまみとしてワインと一緒に！		サラダ・スタッドオリーブに！	パスタ・ピザのトッピングに！	ポルトガル北部国境地方の名産品種ガレーガ種。小ぶりでプリッとした食感。

商品名	ミックスピクルス L瓶	コルニッション S瓶	マスタード	グリーンオリーブ ホール スタンドパック
商品写真				
JAN コード	5601378940537	5601378960528	5601378880802	5601378520432
内容量 (N.W.)	500g	210g	—	100g
総重量 (G.W.)	870g	350g	250g	200g
ケース 入数	6	12	12	25
賞味 期限	24か月	24か月	24か月	24か月
特徴	これぞThe酢漬け！新鮮な野菜を白ワインビネガーに漬け込んだ、強力な酸味が特徴。	これぞThe酢漬け！脂っぽい料理の付け合わせでも、お口の中をリフレッシュ。	ワインビネガーとスパイスのバランスが抜群。さらさらなのでドレッシングも作りやすい！	食べきりサイズでちょっとしたおつまみに最適なスタンドパック！

お問い合わせ

荒井商事株式会社 流通事業部

東京都中央区日本橋2-1-14 日本橋加藤ビル10F

Tel.03-5204-2522 Fax.03-5204-2372

E-mail tokyo@arai-group.co.jp HP <https://araibrand.com>

