



ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ 油 食

油含有率：18%~22%
最高品種の一つで、オイルは優美。




ピチョリーネ 油 食

油含有率：14%~18%
フランスの代表的品種。収量安定。低温、乾燥に強い。



フラントイオ 油

油含有率：18~22%
地域対応性が高い。良質のオイルを含み香りも高い。



レッチーノ 油 食

油含有率：14~18%
オイルは果実の風味を含んでいて美味




タッジアスカ 油 食

油含有率：18~22%
オイルはマイルドな味わい。潮風に強い。



ペンドリーノ 油

油含有率：18~22%
オイルは果実の風味を含んでいて美味。(受粉樹)




モライオロ 油

油含有率：22%~
良質なオイル分を含み味はフルーティ。果実はやや小ぶりの短楕円形。




コレッジョラ 油

油含有率：18~22%
果実は中型晩成種、葉は緑葉でやや丸みを帯びている。



マウリーノ 油

油含有率：18~22%
オイルはくせのない味わい。(受粉樹)




コラティーナ 油 食

油含有率：18~22%
ポリフェノール含有率が高い。苦み辛みあり。



レッチョ・デル・コルノ 油

油含有率：18~22%
湿地、湿気に強い。九州向き品種としてイタリアが推奨。



サンタ・カテリーナ 食

テーブルオリーブ専用
大きな実が採れる。比較的成長が早い。

※油含有量はSPO社(イタリア)資料による

お問い合わせはお気軽に

九州オリーブファーム

TEL / 092-952-5742 FAX / 092-952-5742

E-MAIL / info@kyusuolivefarm.co.jp

HP / kyusuolivefarm.com/

農業生産法人
九州オリーブファーム

代表 / 山本 康弘

住所 / 〒811-1224
福岡県筑紫郡那珂川町安徳734

TEL・FAXともに092-952-5742

事業内容 / 育苗・農園管理運営
オリーブ製品の販売

オリーブ苗カタログ 2014年

今年は遠くイタリアから
素敵なオリーブの苗がたくさん届きました。
日本では手に入りにくい品質のよい苗です。
数に限りがございます。
購入ご希望の方はまず、ご相談ください。

九州オリーブファームが取り扱う 業界トップのイタリア産オリーブ苗木

■イタリア政府による、オリーブ苗木の品質保証

イタリア最大のオリーブ会社、SPO社と提携しており、苗木の品質保証はイタリア政府のお墨付きであります。また、接木苗を輸入しており、苗木の健康状態も厳格なチェックを受けております。イタリア産オリーブ苗木を取り扱う理由と致しまして、日本産オリーブ苗木は、挿し木である事から病害虫に弱いと言われております。SPO社の苗木は接木であり、SPO社は、接木苗の技術が非常に優れている事から、耐樹性又は病害虫に強いので、台風の多い日本には、SPO社の、接木苗が最適であります。