



みんなで育てる 「無農薬オリーブオイルの共同購入」



EUとスペイン・アンダルシア州、2つの有機農産物の
国際規定を満たした高品質な無農薬のオリーブオイルです。



エキストラバージン100%で、
無農薬栽培のオリーブオイルを、
コスト原価でお届けします。

miyakuson

株式会社 貂村

知っていますか？オリーブオイルの中身のコト。

国際的な基準

国際オリーブ協会(IOC)では、「収穫から搾油まで24時間以内、酸度0.8%以下」のオイルだけが最高ランクの「エキストラバージンオリーブオイル」と名乗れます。

●酸度とは：オリーブオイルの中に含まれる脂肪酸が何%遊離しているかを示す値。数値が低いほど、オイルが酸化していないということです。

●貌村では過去の実績において、エキストラバージンの基準酸度0.8よりも大幅に良い、酸度0.13～0.21%のものを扱っています。

日本は規定がない!?

日本国内ではオリーブオイルの名称表示規定がないため、薬品で精製したオイルでもエキストラバージンが数%混ざれば、「エキストラバージンオリーブオイル」として販売できてしまう現状があります。

また、「ピュアオリーブオイル」という名前は日本独自の呼び方で、国際基準では「精製オリーブオイル」や「オリーブオイル」に当たります。

貌村は
こちら

エキストラバージン
オリーブオイル

バージンオリーブオイル

オーディナリーバージン
オリーブオイル

ランパンテバージン
オリーブオイル

精製

IOC バージンオリーブオイル

日本 エキストラバージンオリーブオイル

エキストラ
バージン or バージン or オーディ
ナリーバージン

精製オリーブオイル

日本 ピュアオリーブオイル

IOC オリーブオイル

60%

脳の60%は油。良質な油が脳をつくる。

「油=健康のために避けるもの」ではありません。脳の60%は油でできているし、細胞膜やホルモン、子どもの発育にも大きな影響を与える大切な栄養素！「どんな油を摂るか」は「どんな体をつくるか」と同じ事です。

安全で健康にいい油を選びましょう。

「れなり」は販売量が増えれば増えるほど、原価が下がる仕組みなので、将来的には、広く各家庭はもちろん、学校給食などにも使えるほどの価格に挑戦したいと考えています。高品質オリーブオイルを通じて、子どもたちの健康を守りたいと思っています。

毎日のごはんがグッ!とおいしくなる。

良質なエキストラバージンオリーブオイルが体に良いのはわかっていても、高価で日常使いができないのが現実。安くて高品質な[れなり]は揚げ物・炒め物・生食など、あらゆるシーンで使え、料理の腕も上がります。

劣化しにくくて体にいい

「オリーブオイルは食用油の中で最も酸化(劣化)しにくいオイル」と言われています。オレイン酸やポリフェノール、ビタミンEなど健康にいい成分が豊富に含まれ、日常的に摂取することで元気な体づくりができます。



熱に強くて使いやすい!

「れなり」はドレッシングやカルパッチョなどの生食はもちろん、熱に強いので炒め物や揚げ物にも使えるため、料理の幅が広がります。加熱をすると、生食とはまた違った味わいを楽しめます。



しぼったまんまの果実のジュース

ほとんどの食用油は種を焙煎して搾油しますが、オリーブオイルは唯一果肉から搾られるオイルです。熱を加えないでの、自然の風味と成分そのもの!サンサンと太陽を浴びても丈夫で強い「果実のジュース」です。



人類の歴史とともに数千年

オリーブの花言葉は
「平和」



オリーブオイルは、
ギリシャ神話で、女神アテナが
オリーブの木を作りだしたと言われ、
食料、燃料、美容、医療に使われ
人間にとっていちばん古くから
親しんできたオイルです。

え？利益を求める会社！？

(株)貂村は、
消費者（購買者）の皆さんに
1,000円株主になって頂き
お一人様1,000円×株主数
のお金を基本的な運営資金とし
商品をコスト原価でお届けする
全く新しい形の株式会社です。

シンプルに表現すると
お金を皆で少しずつ出し合って
良いものを安く買おう！

という共同購入の様な取り組みで
株券はその参加権のようなもの。
一人1株のみ、売買もできない
不要になら返金される
そんな株券です。

1,000円株の内訳

株券10円 + 会社への貸付金990円

- ・貂村の株券は、証券取引上正式なものではありません。
- ・株主であることの象徴として株券をお渡ししています。
- ・配当は安定して高品質な油をコスト原価で届けること。
- ・株主をやめる際は全額返金します。（返金手数料を除く）

なぜ1,000円株主さんしか買えないの？

消費者（購入者）も仲介者（貂村スタッフ）もみんな1,000円株主。全員が同じ立場で関わることで、金銭的な配当を求めずに済み、会社や株主のための余剰利益がいらなくなります。その結果、「れなり」を安く提供できるのです。



「おいしい」シェアで
社会が変わる。

「れなり」価格の内訳

スペイン経費

- * オイル仕入れ価格
(オイル・ラベル・瓶・箱・作業人件費)
- * 現地出張費 * 名古屋への船便
- * 輸入に関する諸経費など

国内での経費

- 株主へ届ける為の経費
- * 出荷作業料 * 在庫保管料
- * 事務作業委託費 * 株主募集活動費
- * 諸経費および税金など

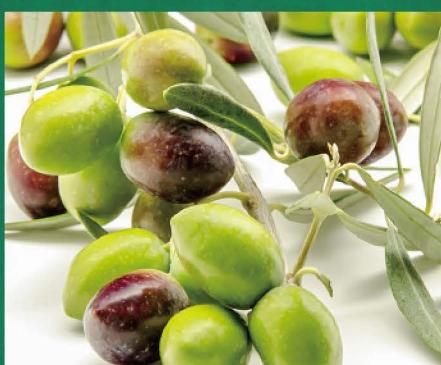
会社に残す利益 (株主配当や社内留保) 0円

オリーブオイルは毎年変わる味を楽しむもの。

オリーブオイルはワインのように、同じ農園でも、収穫時期によって風味が異なり、また、その年の気候によっても味が大きく変わります。

貂村ではしっかりティスティングをした上、早摘みのフレッシュなオイルと、マイルドな熟したオイルを輸入しています。

青いオリーブの実は熟すことで
紫色になっていきます。



関わる全ての人々が喜びを感じられる、そんなオイルになることを願って。

私たちちはオリーブオイルを「れなり」と名づけました。



貊は、東アジアの文化圏で、鉄を食べて生きた神獣として知られ、人間が岩穴住居で生活を始めた時、貊は常に人の側に居て毒虫や猛獸から人を守り、岩穴の邪氣を除去したと云われます（中国の薬学著作『季時珍本草綱目』）。この印は自然と調和した命である事を証明する商標です。



スペイン・アンダルシア州産の
混ぜ物を一切していない、一番搾りの
エキストラバージン100%オリーブオイルです。

信頼できる生産者とのつながりから生まれる品質



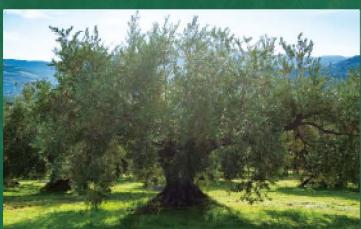
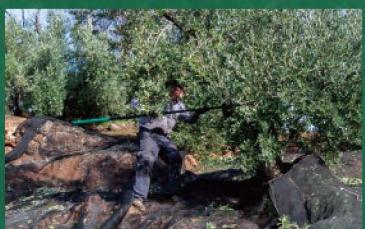
左から、マネージャー、ホセさん
貊村のゆみこ村長
輸出担当のソニアさん

「れなり」は、スペイン・アンダルシア地方にあるプリエゴ・デ・コルドバという地区のオリーブ農家組合「アルマサラス」さんからオイルを直接仕入れています。

組合員の皆さんには貊村の想いやビジョンに共感し、とても協力的に応援して下さっています。貊村からも担当者が直接現地を訪れ、オリーブの栽培方法や搾油のしかた、品質を確認しています。

無農薬の農園の維持、増加へ

組合アルマサラスさんでは、現在、無農薬のオリーブ畠が全体の20%ほど。貊村の取引量が増えることで、無農薬栽培に切り替える農園が増える可能性があるそうです。



左)収穫の様子
右)組合アルマサラスさんの無農薬オリーブ畠のひとつ。
樹齢数百年の樹々が並ぶ、とても気持ちのいい農園でした。

基本的には事前予約での販売となっています。

ご購入・予約

オンラインショップ

「れなり」で検索

shop.myakuson.co.jp



FAX 050-3737-9440

下記必要事項をご記入ください。

- お名前
- ご住所
- お電話番号
- 「れなり」の箱数
- 支払方法(銀行振込/代引き)

電話 052-526-3158

受付時間: 9:00-17:00 定休: 土・日・祝日



初めての方は「株券セット」

十 株券

[500ml×6本] 1箱 + 1,000円

低価格で提供するため、スペインで梱包した
6本1箱での販売になります。価格は変動する
ことがありますので、WEBサイト、お電話にて
ご確認ください。
(合計3リットルの値段)

グリーン(1,650円×6本)=9,900円
マイルド(1,350円×6本)=8,100円

貂村は、関わる皆でつくりあげていく新しい試みです。
一人でも多くの理解者に出逢えるのを楽しみにしています。

サイトにて情報発信しています。



www.myakuson.co.jp

「みやくそん」で検索ください。

SNSもぜひフォローお願いします!



@myakuson_lenali



renarioil

ゆみこ村長がお話しに伺います!

「れなり」の試飲をしながら、
ゆみこ村長と貂村のあれこれを
楽しくおしゃべりしませんか?。

貂村や「れなり」に興味を持たれた方、
もっと広めたいという方は、
お気軽にご相談下さい。
皆さんとお会いできることを
楽しみにしています。

iiiyakuson

株式会社 貂村(みやくそん)

〒453-0055 愛知県名古屋市中村区香取町1-49-2
TEL: 052-526-3158 FAX: 050-3737-9440



@Myakuson_Lenali

