

2026 年 8 月 5 日

昭和産業株式会社

シェフが惚れた本格オイルをご家庭で！ 昭和産業『エクストラバージンオリーブオイル』が 「食ベログ スペイン料理 百名店 2026」選出店とタイアップ開始

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、2026 年 9 月より、レストラン検索・予約サービス「食ベログ」のグルメアワード「食ベログ スペイン料理 百名店 2026」に選出された名店「サル イ アモール」とタイアップし、当社の「エクストラバージンオリーブオイル」の魅力を発信するプロモーションを開始いたします。

オリーブオイルは、ご家庭で使用する機会が多い人気の油ですが、数ある商品の中から「本当においしいもの」を見極めるのは簡単ではありません。そこで当社は、お客様が商品を選ぶ際の安心材料が必要だと考え、この度、おいしさを追求するプロフェッショナルとして活躍されている「サル イ アモール」の前田庸光シェフに、当社の「エクストラバージンオリーブオイル」を実際にご使用いただきました。前田シェフからは品質について高い評価をいただくとともに、本商品の魅力を活かしたアレンジレシピ 3 品をご考案いただきました。なお、これらのレシピは、2026 年 9 月に開設予定のブランドサイト等で公開する予定です。



タイアップ店「サル イ アモール (Sal y Amor)」

代官山にある人気スペイン料理店。「食ベログ スペイン料理 百名店」に選ばれる他、2026 年まで 11 年連続でミシュラン東京ビブグルマンに掲載されている、スペイン政府認定店。



「食ベログ スペイン料理 百名店 2026」選出
サル イ アモール
シェフ 前田 庸光さん



◆シェフが語るおいしいオリーブオイル◆



加熱でも非加熱でも料理をおいしく仕上げるオイル
オリーブオイルを使う時は、「火を入れる（加熱）用」と「火を入れない（非加熱・仕上げ）用」で使い分けています。加熱用は、お肉や魚を焼いたり揚げたりするためのクセのないオイルを選び、非加熱用は、料理のアクセントとして最後に回しかけたりして使うので、ハーブ感があったり、香りが強く、苦みや青臭さがあるオイルを選びます。

家にも置きたい バランスが良く使いやすいオイル

昭和産業の「エクストラバージンオリーブオイル」は、この両方の用途を1本でカバーできるオイルだと思います。素材と一緒に煮込んでもソースのベースにできる馴染みやすさを持ちながら、素材の風味を邪魔しない程よい青さ（ハーブ感）があり、オリーブオイルとしての存在感をしっかりと主張していると感じました。そのまま使ってもハーブ感や苦みのバランスが良く、ご家庭でも使いやすいと思います。自分の家のラインナップにも加えたいです！

◆シェフ考案アレンジレシピ◆



調理例

本場スペイン流
鶏肉のアヒージョ



調理例

彩り野菜のソース
ビナグレタ



調理例

スペイン版マドレーヌ
マグダレーナ

タイアップ概要

対 象 商 品 名	『エクストラバージンオリーブオイル』
内 容 量	600g/300g
商 品 特 長	✓ スペイン産オリーブオイル 100%使用 ✓ オリーブ本来の豊かな風味を引き出すコールドエクストラクション（低温圧搾）製法 ✓ フルーティーな香りと心地よい辛みと苦みの調和がとれた本格的な味わい
希望小売価格（税込）	オープン価格
販 路	全国の取り扱い各店
実 施 期 間	2026年9月1日（火）～2027年8月31日（火）
展 開 方 法	商品ボトル上部に「食べログ 百名店」タイアップ2層シールを貼付  <1層目（表面）>  <1層目（裏面）>  <2層目>
ブランドサイト	https://www.showa-sangyo.co.jp/special/olive_oil/ ※2026年9月1日（火）公開予定

以 上

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL：03-3257-2042 担当：関口