

2024チュニジア物産品（食品）価格表

※2日間限りのフェア特別価格です。

(消費税込)

No.	写真	物産品（賞味期限）	単価
1		ハリッサ 70g チューブ 原材料：唐辛子、にんにく、キャラウェイ、コリアンダー、塩 (2025年10月23日)	¥300
2		人気商品 ハリッサ・ベルベル（手作り風） 200g 瓶 原材料：唐辛子、にんにく、塩、コリアンダー、キャラウェイ (2026年11月22日)	¥600
3		ツナ（フィレ オリーブオイル漬） 200g 瓶（固形量 135g） ハラール認証 原材料：キハダマグロ、オリーブオイル、食塩 (2027年6月29日)	¥700
4		オイルサーディン オリーブオイル漬 125g 缶（固形量 87g） ハラール認証 原材料：いわし、オリーブオイル、塩 (2029年3月18日)	¥300
5		ドライ・デーツ（乾燥なつめやし） 250g 種あり Lyna（リナ） 品種：Deglet Nour ※要冷蔵（2025年3月15日）	¥500
6		オーガニック EXV オリーブオイル NEW! 日本初上陸 Olivko（オリブコ） 500 ml（2026年6月19日）	¥3,000
7		オーガニック EXV オリーブオイル TERROLIVA（テロリーバ） 250 ml（2026年7月16日）	¥2,300
8		オーガニック EXV オリーブオイル TERROLIVA（テロリーバ） 500 ml（2026年7月16日）	¥3,000

ハリッサ

ハリッサ（ハリサ・アリッサ）は唐辛子を元に作られるペースト状の辛口の調味料です。唐辛子・にんにく・キャラウェイ・コリアンダー・天然塩を合わせて練り上げているので、唐辛子の辛味に負けない豊かな香りと味わいがあります。チュニジア料理には欠かせず、日本の味噌やしょうゆのようにあらゆる料理に使われます。テレビ番組「博士ちゃん」で話題になりました。

●ハリッサ 70g チューブ

少しずつ使いたい方に便利なチューブタイプです。

●ハリッサ・ベルベル（手作り風）

天日干し唐辛子とスモークした唐辛子を使い、手間をかけて作ったハリッサです。粗引きされた唐辛子のざっくりした素材感とスモークされた香ばしい香りが、料理をさらに引き立てます。

ツナ（フィレ オリーブオイル漬） ※試食できます

キハダマグロを使用した大き目のフィレをチュニジア特産の香りの良いバージン・オリーブオイルに漬けてあります。そのままでも、また、サラダや前菜、パスタなどさまざまな料理にお使いいただけます。

オイルサーディン ※試食できます

大ぶりのサーディンがぎっしりと詰まっています。香りの良いオリーブオイル漬けなので魚臭さもなく、そのままでお召し上がりいただけます。Web サイトで様々なレシピが紹介されています。

ドライ・デーツ（乾燥なつめやし） ※試食できます

デーツはなつめやしの果実です。鉄分、亜鉛、カリウムなどのミネラルとビタミンA・Bが豊富で、干し柿のような濃厚な甘みがあります。品種は高品質で知られる Deglet Nour（デグレ・ノール）。ブロンズ色の美しい果皮、上品な甘みと独特な風味、柔らかな果肉のため"THE DATE"（ザ・デーツ）と称されます。

高温多湿を嫌いますので、すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫で保存してください。

賞味期限（2025年3月15日）が近づいています。

オーガニック エクストラバージンオリーブオイル ※試食できます

●Olivko（オリブコ）

日本初上陸のオーガニックエクストラバージンオリーブオイルです。熱を加えないファーストコールドプレスで抽出されています。

フレッシュでフルーティーな香りとのれた風味があり、舌触りは滑らかです。サラダにかけたり、パンにつけたり、お好みの料理の味を引き立てたりと、多用途にお楽しみいただけます。心地よいマイルド～ミディアムペッパーの後味は、ポリフェノールの含有量の高さを示しています。

さまざまなコンテストの受賞歴があります。

●TERROLIVA（テロリーバ）

オーガニックのエクストラバージンオリーブオイルです。熱を加えないコールドプレスで抽出され、酸度は0.19%と高品質です。

後味にピリッとしたオリーブオイル独特の辛みはありつつも、全体的にはミディアムテイストのため、どんなお料理にも合わせられます。グリーンサラダやグリルサラダ、パンなどにつけて、また、お肉やお魚のロースト、パスタやピザへの仕上げなど、さまざまな場面でお使いください。

各国のコンテストの受賞歴があります。

◇ 内容は取扱業者の Web サイトなどを参考にしています。