

2025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 (2028年2月18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 (2027年11月11日)	¥600
3		オススメ オリーブオイル漬ツナフィレ オリーブの実入り 190g 瓶（固形量 123.5g） 原材料：カツオ、キハダマグロ、オリーブオイル、オリーブ、食塩 (2027年7月)	¥700
4		オイルサーディン オリーブオイル漬 125g 缶（固形量 88g） 原材料：いわし、オリーブオイル、塩 (2029年3月18日)	¥350
5		ドライ・デーツ（乾燥なつめやし） 250g 種抜き Lyna（リナ） 品種：Deglet Nour ※要冷蔵（2026年5月2日）	¥600
6		レモンバーベナ ハーブティ 10g ノンカフェイン・農薬不使用 (2027年10月9日)	¥450
7		オーガニック EXV オリーブオイル Oriviera（オリヴィエラ）	
		250 ml （2027年4月1日）	¥2,300
		500 ml （2027年4月1日）	¥2,900
8		EXV オリーブオイル Le Soleil De Carthage （ル・ソレイユ・ドウ・カルタージュ） 500 ml（2027年4月1日）	¥2,900
9		EXV オリーブオイル Olivko（オリブコ） 500 ml（2026年6月19日）	¥2,500

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。

●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。

オリーブオイル漬ツナフィレ オリーブの実入り

チュニア産の高品質ツナをエクストラバージンオリーブオイルに漬けてあります。繊細な味わいで身のしっかりとしたツナフィレに、スライスしたオリーブの実が入っています。野菜などお好きな具材と一緒にバゲットにのせたり、サンドイッチにしたりがおすすめです。

オイルサーディン

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、そのままおいしく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。

レモンバーベナ ハーブティ ※試飲できます

チュニアに自生しているレモンバーベナを天日干したもので、農薬等は一切使用していません。ハーブの葉っぱがまるごと入った珍しいハーブティです。ノンカフェインなのでどなたも安心してお召し上がりいただけます。

レモンバーベナには、消化を助け、香りによるリラックス効果があるといわれています。

エクストラバージンオリーブオイル ※試飲・試食できます

●Oriviera（オリヴィエラ）オーガニック

オリーブの実を丁寧に手摘みし、熱を加えないコールドプレスで抽出したオイルです。オリーブジャパン「金賞」をはじめ、各国のコンテストで受賞歴があります。日本の JAS の認証を取得しているオーガニック商品で、酸度は 0.25% 以下と高品質です。

口当たりはまろやかなのでどんな料理にも合い、毎日でも飽きのこない味です。

●Le Soleil De Carthage（ル・ソレイユ・ドウ・カルタージュ：カルタゴの太陽）

オーガニックの Oriviera と同じ畑でとれたオリーブを使っています。手摘みで収穫してコールドプレスで搾油しており、酸度も 0.25% 以下と高品質です。

Oriviera とは姉妹ブランドです。どちらもシェトワイ種とシムラリ種のブレンドですが、こちらはシェトワイ種の割合が多くなっています。そのため、少しスパイシーさを感じますが、お料理のアクセントになります。

●Olivko（オリブコ）

昨年日本に初上陸した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バランスのとれた風味があり、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。

✧ 内容は取扱業者の Web サイトなどを参考にしています。