

*Ortolano* (オルトラノ)とは

野菜園の 野菜を作る人 という意味。

私たちがお届けする野菜は、生まれ育ちのわからない野菜ではなく、  
ひとつひとつ種を播くところから育てあげただけ。

地球環境が大きく変わり、食の安定・安全が問われる中、  
安心して食べられる美味しい野菜を作りたい。

そんな思いで私たちは野菜作りに取り組んでいます。

安全だから安心がうまれます。

私たちは野菜を育てるために必要なモノひとつひとつに気を配ります。

野菜は私たちの健康を内側から支えるもの。

今の「美味しい」笑顔が、将来のあなたの笑顔にも繋がっていきますように。

そんな願いを込めながら育てています。





## 心から喜べる野菜を

### *Ortolano—pure water vegetable—*の特徴

---

- ・そのまま召し上がっていただく野菜だからこそ農業に頼らない栽培をできるだけ余計なものを使わないことも安心のひとつ。  
農業を使わずに害虫や飛来する物質からも野菜を守ることでできる室内で育てています。
- ・体の弱い方にも安心…付着菌がきわめて少ない野菜  
小さなお子様やご年配の方にも安心して召し上がっていただける野菜を。室内だからこそできる低細菌野菜。  
野菜を傷める菌が少ないため、日持ちが良いのも特徴です。

- ・一年中が旬の食べ頃野菜を美味しい状態でお届け  
旬に近い環境調整ができるから、いつでも食べ頃の野菜を栽培。  
鮮度が大切といわれる野菜だからこそ、収穫した後も気を配ります。  
すぐに専用の保冷庫で冷やして、菌がつかないように注意しながら素早く袋へ。  
みずみずしさを失わずお客様のもとへお届けができるよう、出荷が完了するまで細心の注意を払っています。
- ・味・香り・食感をカスタマイズできる野菜  
光、温度、水、肥料など野菜を形作る要素を調整することができます。  
甘みを出すには、香りを引き立たせるためには…個々の野菜に合った条件を探しながら美味しいと喜んでいただける野菜作りに取り組んでいます。



## 喜ばれる野菜を届けたい

そんなシンプルな想いを胸に、2009年、わずか5坪の部屋で始まった野菜づくり。

それは、試行錯誤の連続でした。

室内農場に水を引き、光や栄養を調整し、品質の決め手となる種を慎重に選び、播き……

壁にぶつかっては何度も悩み、野の草花はなぜすすくと育つのだろうとそれまで当たり前に思えた自然の姿が不思議に感じられたこともありました。

その最中でも当初の想いが消えることはなく、ひたすら高い品質を目指し続けた私たちの挑戦。ある時は農家の方からヒントをもらい、光の質や時間、肥料について研究を重ね、ようやく納得のいく野菜づくりにたどりついたところ、国内の大手航空会社から「ファーストクラスサラダに」とうれしいご依頼が。

“とてもおいしかったのでまた食べたいのだけど、どこで手に入れることができるの？”

機内で召上がった方からのありがたい一言は私たちの次なる夢へと繋がりました。

“この野菜をもっと多くの人に召上がっていただきたい”

ここから食卓へ、ギフトとして人から人へ、おいしい笑顔が次々と広がっていきますようにと願いを込めて2015年、*Ortolano* は生まれました。



## 種を選ぶこと

人との出会いのようなもの。

レタスといっても数えきれないほどたくさん種類があります。

その中から私たちの「畑」ですくすくと育ってくれる種を選び出すのは、とても時間のかかる作業。

一種類を育てるには一か月は必要。時にはうまく育てられず、やり直すことも。

どんな新しいものが作れるだろう、ワクワクしながら長い試験に入ります。

できあがった野菜の品質を左右するのは種が半分、育てる環境が半分といわれています。

だからどれだけ時間がかかっても、私たちの「畑」で育ててみないと採用することはできません。

*Ortolano* の野菜には省くことのできない大切な作業です。

## 水から育てる野菜

野菜のからだのほとんどは水。

きれいな水で育てることで野菜は元気に美味しくなる。

私たちはそう考えています。

だから野菜を育てる水にも気を遣います。水がよどみなく流れているか、栄養に偏りがないか、病原菌が繁殖していないか…。

機械で水の状態を管理することもできるけれど、自分たちの手で確認することで、野菜のことを思う時間を作ります。

毎日見ているからこそ気付けるふとした変化。

私たちが扱っているのは工業製品ではなく生き物。

愛情を持って育てていくことで、きっと食べる方の笑顔も作る事ができると思っています。

## おいしい笑顔を食べ卓へ

ひとつひとつの食感、香り、味にこだわって大切に育てた野菜。  
だから収穫はもちろん、お客様の元へ届くまで気を抜くことはできません。

私たちの収穫はすべて人の手でしています。  
この子はどんな人に巡り合えるだろうか  
どんな一皿になれるだろうか  
喜んでいただけるだろうか  
いろんなことを考えながら  
食べ頃の野菜だけをひとつずつ摘み取ってゆきます。

野菜は収穫すれば終わりではありません。  
みずみずしさ溢れる野菜をお届けするためには、  
まだまだ大切なことがたくさん。

採りたての生命力あふれる野菜は呼吸も盛ん  
だからそっとクールダウンさせて休ませてあげることが必要。

同じ「葉野菜」でも適切な保存方法はそれぞれ違っています。  
低い温度が向く野菜、  
高い温度は駄目だけれど低すぎるのも駄目な野菜、  
入れる袋によって日持ちが変わる野菜。

どの野菜も私たちにとっては主役。  
美味しさも鮮度も採りたてそのままに…  
野菜のわがままに思い切り応えながら、  
誰もが夢中になるような魅力に満ちた野菜をお届けします。



1



2



4



5



3



6



## Salad base

レタスを中心としたサラダのベースとなる野菜。

味や香りがぶつかってしまいがちのサラダも、優しくまとめてくれる。  
無くってはならない大切な存在です。

### 1 グリーンリーフレタス

芯まで柔らかく、捨てる部分はほとんどありません。  
ほのかな甘みとシャキシャキとした食感をお楽しみください。

### 2 レッドリーフレタス

凹凸が多く鮮やかな赤色の葉は、サラダを華やかに彩ります。ドレッシングなどの味の絡みも良くなり、サラダのバランスを整えてくれる役目も。

### 3 グリーンオークレタス

春の草花のような優しいライトグリーンに、クローバーを思わせる丸い葉が特徴のレタス。柔らかな舌触りでサラダに丸みをトッピング。

### 4 レッドオークレタス

リーフレタスよりも、コクと苦味のある味わいが特徴。深みのある色合いも加わって、奥行きのある大人のサラダを演出します。

### 5 フリルレタス

みずみずしくパリッとした食感が楽しめます。くせのない味わいながら、歯ごたえで存在感を与えるレタスです。肉厚のため加熱調理にも向いています。

### 6 サラダ菜

バラの花のような可愛い外見ながら、実は緑黄色野菜という、見た目も中身も兼ね備えた野菜。お肉やお魚料理に付け合せると、いっそう豪華な一品になります。

※時期により栽培していない品目もございます。

1



2



5



6



3



4



7



8



## Salad accent

サラダのアクセントとなるベビーリーフ

*Ortolano* のアクセント野菜は全て生で食べられるように育てています。さっと添えるだけで味わいも見た目も一気に華やか贅沢な一皿に。

### 1 ホワイトセロリ

特有の少し甘く爽やかな香りがぎゅっと詰まったセロリはサクサクした食感を楽しめる生食にも向いています。スープや煮込み料理の香り付けにもおすすめです。

### 2 ルッコラ

ゴマに似た香りとピリッとした辛みが特徴のルッコラ。さらに香りと辛みを引き出す栽培をしている *Ortolano* のルッコラはお肉にもお魚にも負けないしっかりとした風味を楽しめます。

### 3 レッドからし水菜

名前通りの瑞々しさと丸い葉先からはイメージできない辛みを兼ね備えています。食感を活かした生食のほかにさっと火を通したお浸し、一夜漬けなど幅広く楽しめる一品。

### 4 スペアミント

優しさのある爽やかな香りと柔らかな歯触りが特長の *Ortolano* のスペアミントは、サラダにトッピングしていただくのがおすすめです。サラダを香りで華やかに。

### 5 ワサビ菜

ワサビに似た香りとツンとした香りが特長。柔らかく丸ごと生で食べられる若いうちに収穫しています。サンドイッチやお刺身のつまなどぜひ生でお召し上がりください。

### 6 デトロイト (ビート)

濃い緑と赤のコントラストが美しい緑黄色野菜。クセのない味わいと鮮やかな色はサラダの美味しさを味と見た目の両面から引き立てます。

### 7 スイスチャード

お皿の上を華やかに彩る白、ピンク、黄色…は加熱しても楽しめます。アクが少なく茎も柔らかく、サンチュのように巻き野菜にも。

### 8 クレソン

生で食べていただきたい一品。シャキシャキした食感にピリッとした爽やかな辛みが特長。サラダはもちろん濃厚な味わいのお料理の付け合わせにも。

※時期により栽培していない品目や掲載していない品目がございます。

1



2



5



6



3



4



7



8



## Basil

香り・形・色 性格は違ってもみんなバジル。

生まれも育ちも違えば、見た目も風味も違うバジル。

バジルにはたくさんの種類があります。

お料理にあったバジルを選ぶことで本格的な味わいをご家庭でも。

### 1 スイート

甘い芳香のある大きな葉が特徴の定番バジル。ジェノベーゼやパスタ、ピザなどのメニューから名前の通り、デザートにも向いています。

### 2 パラヴェルデ

ダークグリーンで葉がこんもりとブッシュ状に茂る品種。強い芳香があるため、少量でもアクセントに。愛らしい形は付け合わせにも。

### 3 レモン

見た目は葉っぱですが、レモンに似た清々しい香りが楽しめます。サラダやスープの香り付けのほか、ハーブティーやケーキなどとも相性抜群です。

### 4 シナモン

シナモンに似た甘くてスパイシーな香りが特徴。ジェラートやバジルはちみつクッキーなど香りを活かしたデザートにおすすめです。

### 5 マルセイユ

フランスのプロバンス地方で伝統的に栽培されている品種。シトラス系の香りとバジル本来の香りの両方が楽しめます。オイルや塩と合わせてお料理の香り付けに。

### 6 ラトゥーガ

イタリア語で「レタス」を意味するラトゥーガ。レタスのようなとても大きく滑らかな葉をつけます。マイルドな味わいのため、サンドイッチやサラダなどの生食に向いています。

### 7 スイートタイ

アニスやクローブのようなスパイシーな香りがあります。東南アジアで好まれている品種。カレーやスープの付け合せ、炒め物に用いるとより本格的なエスニック料理が楽しめます。

### 8 レッドルピン

バジルとは思えない色合いのバジル。香りはスイートに似た甘さがあります。色を活かしたサラダやフリット、バジルソルトにおすすめです。

※時期により栽培していない品目もございます。





ファーストクラスのサラダを  
手軽に楽しむ  
Ortolano 野菜セット

**Ortolano こだわりの野菜セット。**

日持ちが良く洗わずそのまま召し上がっていただける野菜は、忙しい日々の食卓で重宝すること間違いなし。  
ボリュームのあるセットからコンパクトなセットまで、家族構成やお好みに合わせてお選びいただけるセットをご用意しました。  
健康づくりにお役立てください。

※詳しくは <http://ortolano.info> をご覧いただくか電話またはメールでお問い合わせください。

**オルトラーノセット**



※写真はイメージです

人気のファーストクラスカットサラダの他に、  
サラダベース(レタス類)、サラダアクセント(ベビーリーフ類)を  
セットにしたオルトラーノの野菜を存分に楽しめるセットです。

《Mサイズ セット内容》

- ファーストクラスカットサラダ (100g) 4pac
- サラダベース 2pac
- サラダアクセント 1pac

**サラダセット**



ファーストクラスカットサラダのみをお届けするセットです。  
こだわり野菜のサラダをいつも楽しみたい方におすすめです。

《Mサイズ セット内容》

- ファーストクラスカットサラダ 5pac
- サラダベース 2pac

消費期限：ファーストクラスカットサラダ 製造後5日

Vegetable gift

お好きな採れたてをお届け

Ortolano 選べるサラダギフトカード

お好みのサラダを選ぶカタログギフト。

季節の贈り物やお返しなどに最適です。

サラダだけでなくドレッシングと調味料のセットもございますので、贈られた方の好みが変わらなくても失敗がなく、安心してお使いいただけます。

※ギフトカードサンプルのお取り寄せも承っております。  
電話またはメールでお問い合わせください。

Ortolano 選べるサラダギフトカード



Mコース(1回あたり4~5人分 1回限り)

- ① オルトラーノセット(Mサイズ)
- ② サラダセット(Mサイズ)
- ③ サラダ・ドレッシングセット(Mサイズ)
- ④ サラダ・調味料セット(Mサイズ)
- ⑤ パジルドレッシングセット(Mサイズ)

Sコース(1回あたり2~3人分 1回限り)

- ① オルトラーノセット(Sサイズ)
- ② サラダセット(Sサイズ)
- ③ サラダ・ドレッシングセット(Sサイズ)
- ④ サラダ・調味料セット(Sサイズ)
- ⑤ パジルドレッシングセット(Sサイズ)

Ortolano 選べるサラダギフトカード (商品内容)

- ・選べるサラダギフトカード
- ・ご利用ガイド
- ・お申込みハガキ
- ・オルトラーノリーフレット

ご利用方法

<贈る方>※HPよりご注文いただけます。

1. ご希望のコース (MコースまたはSコース) をお選びください。
2. 贈り主様ならびにお届け先様の情報をご登録ください。  
※郵送でのお届けとなりますのでお届け日時はご指定いただけません。

<贈られる方>

1. ギフトカードよりご希望の商品をお選びください。
2. 付属のお申込みハガキにてご希望の商品、お届け先、お届け希望日時をお知らせください。

Seasoning gift

野菜をより美味しく  
*Ortolano* ドレッシング



バジルがふわりと香るおしゃれなドレッシング

かけるもので野菜の味わいは大きく変わります。  
味わい・香り・彩りにこだわり、農業を使わず大切に育てた野菜だからこそ、  
野菜の味を引き立たせるドレッシングを。  
そんな思いから生まれたドレッシングです。

Ortolano Basilista  
イタリアンドレッシング

バジルの香りの中にレモン果汁とホワイトバルサミコ酢の程よい酸味、  
オリーブオイルの旨味がたっぷり詰まったドレッシング。サラダはもちろん、  
カルパッチョ、パスタなど幅広くお使いいただけます。



内容量 150ml  
賞味期限 製造後 180日



内容量 200ml  
賞味期限 製造後 180日

Ortolano Basilista  
オニオンドレッシング

バジルが香るさっぱりとした味わいの中に、玉ねぎの甘味と美味しさが  
詰まっています。ローストビーフや蒸し鶏のソースとしてもお使いいた  
だけます。



内容量 150ml  
賞味期限 製造後 180日



内容量 200ml  
賞味期限 製造後 180日

Seasoning gift

バジルから生まれた調味料

*Ortolano Basilista*

シリーズ



バジルの香りをそのままに。香料不使用。

バジルの香りを引き出すことにこだわって作った調味料。  
3種類のバジルを使用しており、一口に「バジル」と言ってもいろいろな  
香りがあることを感じていただける一品です。

Ortolano Basilista  
バジルオイル



パラヴェルデの香り

爽やかな香りバジルの香りが詰まった特別ブレンドのオリーブオイル。上質なオリーブオイルは、料理の仕上げにかけると、素材の持つ味わいや香りをより引き出します。バジルの旨味や爽やかな香りが、料理を食欲そそる味わいに。

内容量 90g  
賞味期限 製造後 365日

Ortolano Basilista  
バジルピネガー



マルセイユの香り

バジルとは思えないほどフローラルな香りが楽しめるピネガー。癖のない味わいは、様々な料理に華やかな香りを加えるとともに、味わいの引き締め役に。ワインに合うような洋風の味わいに仕上げてくれます。

内容量 150ml  
賞味期限 製造後 180日

Ortolano Basilista  
バジルソルト



スイートの香り パラヴェルデの香り

採りたての2種のバジルを新鮮なうちにイタリヤ産天日塩とブレンド。ゆっくり時間をかけて水分を抜き、豊かなバジルの味わい・香りがそのまま残ったこのソルトは、少量を料理に添えるだけで、まるでソースのような役割に。

内容量 20g  
賞味期限 製造後 365日

<おすすめの使い方>

バジルオイル

- ・ペペロンチーノの仕上げに。
- ・カルパッチョなどの魚料理に。
- ・バニラのアイスクリュームなどにかけて。

バジルピネガー

- ・キュウリなどいつもの酢の物に。
- ・鶏肉を煮込んだ料理の仕上げに。
- ・炭酸水で割ってドリンクとして。

バジルソルト

- ・焼き魚やゆでた豚肉にひとふり。
- ・冷ややっこに。
- ・焼き鳥、ステーキ、天ぷらにも。



Seasoning gift

シンプルに素材を味わう

Ortolano ドレッシングセット



オルトラーノの3種のバジルが奏でる芳醇な香り。

バジルをふんだんに使って仕上げたバジルソルト・バジルオイル・バジルピネガー。3つあわせるとオリジナルのバジルドレッシングに。香料・保存料不使用。バジル本来の香りをたっぷりご堪能いただけます。

※用途やご予算に合わせて商品の組み合わせを変更したオリジナルセットのご用意も可能です。P.33のお問合せ先よりお気軽にご相談ください。

バジルドレッシングセット (Mサイズ)



Ortolano Basilista

イタリアンドレッシング (150ml) 1本  
オニオンドレッシング (150ml) 1本  
バジルソルト (20g) 2個  
バジルオイル (90g) 1本  
バジルピネガー (150ml) 1本

バジルドレッシングセット (Sサイズ)



Ortolano Basilista

バジルソルト (20g) 1個  
バジルオイル (90g) 1本  
バジルピネガー (150ml) 1本

<バジルドレッシングレシピ>

材料 (5人分)

・バジルソルト … 3つまみ・バジルオイル … 大さじ2・バジルピネガー … 小さじ2

※塩加減はお好みにあわせて調整してください。※お召し上がりの直前によく混ぜてください。

Ortolano Basilista

イタリアン&オニオンドレッシングセット

どちらのドレッシングか迷った時やちょっとした贈り物に  
おすすめの2本セットです。



<セット内容>

イタリアンドレッシング 150ml  
オニオンドレッシング 150ml



<セット内容>

イタリアンドレッシング 100ml  
オニオンドレッシング 100ml



Collaboration

ANA FINDELISH

ファーストクラスのサラダセット



Gift wrapping

ギフト包装について



ANA の FINDELISH は機内や空港のラウンジだけでなくより多くのお客様に楽しんでいただきたいという想いから生まれた ANA ケータリングサービスの食のオリジナルブランドです。Ortolano オリジナルドレッシングとともに、彩り豊かなサラダをお楽しみください。

ファーストクラスカットサラダ (50g) 2pac  
リーフミックスサラダ (50g) 1pac  
Ortolano Basilista イタリアンドレッシング (150ml) 1本

各商品とも Ortolano オリジナルデザインの熨斗紙などのギフト包装を無料（一部商品を除く）で承ります。以下の商品のギフト包装は有料となりますのでご了承ください。

Ortolano Basilista イタリアンドレッシング、Ortolano Basilista バジルオイル、Ortolano Basilista バジルピネガー、Ortolano Basilista バジルソルト（各単品商品）

商品ご注文の際に備考欄へご希望を記入いただくか、下記の電話またはメールでお知らせください。



《お問合せ先》

両備ホールディングス株式会社

両備グループ経営戦略本部 アグリビジネス推進部

TEL&FAX: 086-256-7060 E-mail: ortolano@ryobi-holdings.jp

(受付時間: 平日 9時~17時 E-mail は 24 時間) HP: <http://ortolano.info>



### 「First Class Vegetable」は

航空機内食ファーストクラスにも採用されているこだわりの野菜です。  
ご自宅でお手軽にファーストクラスの味をお楽しみください。

Ortolanoの野菜は、下記のお店でお取り扱いいただいております。

明治屋広尾ストアー  
03-3444-6221

明治屋玉川ストアー  
03-3709-2191

明治屋六本木ストアー  
03-3401-8511

明治屋青葉台ストアー  
045-989-3838

岡山高島屋  
本館地下1階 味百選売場  
086-232-1111(代)

※店舗により取り扱い商品が異なります。  
商品については取り扱い店舗へ直接お尋ねください。



美味しいこと、体に良いこと、安全なこと、きれいなこと…  
本当に喜んでいただける野菜を作りお届けし続けたい。

私たちの願いはとてもシンプルです。  
でも続けてゆくことは簡単ではありません。

私たちの想いと求めてくださる方の想いを繋いでいくことが必要です。

野菜の種と同じように最初はほんの小さなものかもしれないけれど、  
ひとつひとつの繋がりを大切に、いつか多くの人を笑顔にできる大きな  
輪へ育ててゆきたい。

そして Ortolano が未来の農業の形のひとつになれますように。  
私たちの取り組みははじまったばかりです。

2023.3