

天賜良「油」

健康良伴，GREAT為您獻上

早 在七千多年前，地中海一帶的居民已開始認識橄欖油的特殊功效，自此橄欖油一直是健康和富庶的象徵。到了健康飲食蔚為時尚的二十一世紀，橄欖油的魅力絲毫不減。橄欖油含有豐富的不飽和脂肪酸和抗氧化物，研究顯示橄欖油能控制膽固醇水平，有助預防心臟病。

屈臣氏集團旗下於五年多前開業的GREAT一直為香港食家供應外地最時尚的美饌佳餚，是香港具領導地位的美食廣場。為了為香港消費者帶來更大的口福，歐洲橄欖油供應商Crescendo在GREAT廣場內用油桶盛載各款新鮮橄欖油，歡迎顧客隨意品嚐，選購不同的容量，客人更可攜回用罷的油瓶購買新鮮的橄欖油。

GREAT 行政總廚 Timothy Broderick 說：「這在香港是一項嶄新的嘗試。在西班牙和意大利，買橄欖油是日常生活的一部分，人們會攜帶油瓶到街坊雜貨店添油，順便聊天聯絡感情。在這些國家，橄欖油幾乎是每餐必備，除了用來煮食，更可混和沙律、調製沙律醬，或代替牛油直接塗在麵包或多士上面。」

他補充道：「香港市民愛好美食，我們推廣的橄欖油自然引起他們的好奇心。事實上，本港市民開始食用橄欖油，只不過是最近兩、三年間的事。」在截至二〇〇六年六月止十二個月內，香港超級市場的橄欖油銷量上升了百分之十三點七，反映橄欖油日漸受歡迎。



顧客受橄欖油油桶的賣相吸引，紛紛在試食櫃台品嚐各類橄欖油，包括用於烹調的原味橄欖油、有味橄欖油，以至用來混和沙律的上等特級初榨橄欖油，而最暢銷的是西班牙和意大利品牌的橄欖油。

橄欖油的主要產地是西班牙、意大利和希臘。橄欖油和酒一樣，味道取決於橄欖品種、土壤狀況和天氣。橄欖收成後會用來榨油，首次榨出的油被稱為初榨橄欖油，而其中酸性特低(少於百分之一)的初榨油稱為特級初榨油，是最上等的橄欖油。

GREAT的客戶來自世界各地，包括香港人、旅居香港的亞洲及歐洲僑民，以至來自中國內地的遊客等。Broderick先生一邊調製美味的橄欖油，一邊說：「我們會向顧客示範沙律醬的做法，並講解橄欖油與食物的最佳配搭。」

西班牙駐港總領事也到來捧場，他把一塊麵包放進一碗試食的橄欖油裏蘸一蘸，喃喃自語：「唔... 味道真好。精彩的一天，就由這一刻開始！」

GREAT 為客戶獻上不同口味的橄欖油，保證新鮮。

