



会社名：STRC株式会社

代表者：アディヤマン オズグル

会社設立：2023年7月5日 資本金：400万円

事業内容：プレミアムオリーブオイルの輸入および販売

本社所在地：〒135-0063 東京都江東区有明3-7-26有明フロンティアビルB棟9階

電話番号：03-5530-8366 ※日本語と英語のバイリンガル受付デスク

ウェブサイト：<https://www.strc.co.jp> ECサイト：<https://www.excitingoliveoil.jp>

加盟団体：東京商工会議所

契約倉庫：〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島21 ESR東扇島DC 西棟6階E区画 ※常温

取引銀行：ゆうちょ銀行、PayPay銀行

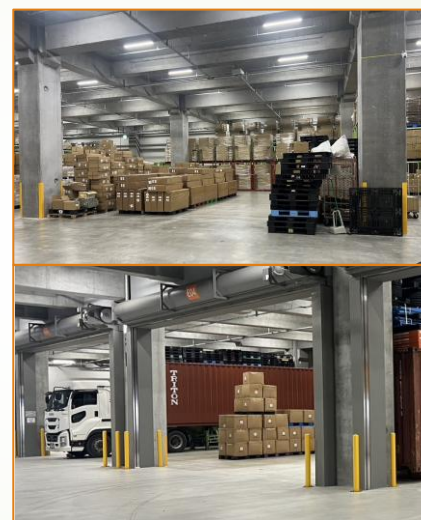
販売チャネル：オリーブオイル専門店ト、百貨店の催事、マルシェ販売、ECサイト

法人顧客：株式会社 東武百貨店、オリーブオイル専門店Trappitara、オリーブオイル専門店GRANCHER、オリーブオイル専門店deww（デュウ）、オリーブオイル専門店 あたごのOlive

東京事務所



川崎区東扇島



江東区辰巳





生年月日：1982年4月30日  
出身地：トルコ

こんにちは。私の名前はアディヤマン・オズグルです。

2023年の初め、日本人の配偶者とともに、日本での暮らしを始めました。

私たちは、健康という大きな試練を経験する中で、食べることの大切さ、そして「健康であることの尊さ」を、身をもって知りました。

医療の力はもちろん欠かせません。けれど同時に、毎日の食卓で口にするものが、心と体を静かに、そして確かに支えてくれる—そのことを実感するようになりました。

体を守り、弱ったときには回復を助けてくれる食品があります。だから私は、迷わずこう言えます。「私たちは、食べたものでできている」と。

そして幸いなことに、健康を支える食べものの中には、心から「美味しい」と感じられるものもあります。料理や、シンプルな食材そのものと、驚くほど美しく響き合うものもあります。

オリーブオイルは、ポリフェノールを豊富に含む、数少ない植物油のひとつです。中でも「オレウロペイン」と呼ばれる成分は、オリーブの木が何百年もの時を生き抜く強さの源だと言われています。

オリーブオイルは、サラダやパスタにかけるだけの存在ではありません。香り、苦味、辛味が織りなす奥行きが、料理の印象をひと口ごとに変えていきます。

私たちは、オリーブオイルが健康に良いというだけでなく、その豊かでワクワクする世界を体験していただく機会をご提供しています。その思いから、2025年に世界第5位の生産者に選ばれた Gaia Oliva と提携し、その製品を日本にお届けすることにしました。

私たちの会社は、人々の健康を支える食を通じて、誠実で真摯、そして長期的な関係を築いていきたいと考えています。

アディヤマン オズグル  
代表者、STRC株式会社



2025年11月7日

私たちのクラウドファンディングは、目標金額の170%を達成し、成功しました。

ネクストゴール 健康の試練を経て気づいた、食の力を日本へ。 100万円 挑戦中!

現在の支援総額 **897,000円**

179%  
目標金額は500,000円

支援者数 **115人**

募集終了まで残り **終了**

この秋、搾りたてのオリーブオイルをお届けします。

<https://camp-fire.jp/projects/888812/view>

2025年10月30日

私たちは市内でプロフェッショナルなオリーブオイルのテイステイングイベントを開催しました。



2025年9月29日

船橋東武百貨店の特別販売イベントに出展しました。



2025年8月13日

初輸入貨物の準備が進行中 - トルコ・マニサの生産パートナー工場を訪問しました。





GAIA OLIVA プレミアムオリーブオイル

商品：エクストラバージンオリーブオイル「8つのフレーバーバリエーション：レギュラー、**タンジェリン**、**ベルガモット**、**ハラペーニョ**、**オレンジ**、**レモン**、**赤唐辛子**、**ガーリック**」

工場地域：トルコ、マニサ 原材料の原産地：トルコ

認証：BRCGS、FDA、KOSHER

輸出先の国：アメリカ、スイス (238,930 米ドル) ※ 2024



2021年から2025年まで連続して、Gaia Olivaのエクストラバージンオリーブオイルは、日本のオリーブオイルコンペティションで複数の賞を受賞しました。



オリーブ生産エリア

トルコ、マニサ

製品グループ

シリーズ 1: プレミアム



収穫後4時間以内に搾油

シリーズ 2: フレーバーオリーブオイル



生産中に一緒にプレスされた  
純粋で新鮮な食材です

シリーズ 3: エブリデイ



日本

deliciousJapan®

Feature

## Gaia Oliva at FODEX JAPAN: Introducing Premium Turkish Olive Oil to Japan

delicious Japan April 2025 Vol. 20



**Nilufer Koray Atalan**  
Director of Sales Operations,  
North America & Asia, GAIA  
OLIVA

**I am curious about how Gaia's olive oil complements Japanese ingredients and dishes. If you have any suggestions or tips for enjoying Gaia olive oil, please share them with us.**

In my opinion, Gaia Oliva's olive oils pair beautifully with Japanese ingredients and dishes. Our Premium Intense Olive Oil (Memeçik), with its bold and fruity profile, works wonderfully with richer dishes like grilled mackerel or teriyaki chicken. The intensity of the oil balances the savory and umami flavors, adding a smooth finish that I find really satisfying.

For lighter dishes, I personally love using our Premium Medium Olive Oil (Ayvalık). Its balanced and delicate taste enhances the freshness of sashimi or a simple rice bowl without overpowering the ingredients. It really brings out the natural flavors.

Our Agrumato Method Flavored Olive Oils are also great for adding a twist to Japanese cuisine. For example, the Jalapeño or Red-Hot Pepper Olive Oil adds a nice kick to takoyaki or kushikatsu, while the Garlic Olive Oil pairs beautifully with grilled fish or ramen, adding a savory depth. One of my favorites is the Orange Olive Oil – its bright, citrusy notes are perfect for sushi

全文はこちら →

<https://www.delicious-japan.com/feature/20-11.html>

アメリカ

Forbes

LIFESTYLE &gt; TRAVEL

## Six Bottles, Five Countries: Traveling The World Through Olive Oil

By **Shivani Vora**, Contributor. © I cover travel trends and wellness and family travel.



Find Shivani Vora

Follow Author

Published Jan 03, 2026, 03:47am EST, Updated Jan 03, 2026, 02:43pm EST

Gaia Oliva works primarily with native Turkish olive varieties, especially Memeçik and Ayvalık, characterized by fresh green-fruit aromas, balanced bitterness, and a finish with pepper notes that aren't overwhelming.



Gaia Oliva is a woman-owned extra-virgin olive oil producer that launched in 2020 in Türkiye's Aegean region. The company was founded by Tuba Yılmaz, who set out to make world-class olive oil and also build a business that's deeply connected to—and supportive of—the local community.

Tuba has several varieties of olive oil, including flavored versions. In my opinion, her early-harvest, single-estate extra-virgin olive oils, produced using state-of-the-art Mori-Tem milling technology, are the stars.

全文はこちら →

<https://www.forbes.com/sites/shivanivora/2026/01/03/five-bottles-five-countries-traveling-the-world-through-olive-oil/>



# 受賞内容



- 2025
- BEST OF TURKEY** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - BEST IN CLASS** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - 1ST BEST OF DELICATE INTENSITY** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - 2ND BEST OF MONOVARIETALS** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - SILVER** Los Angeles International Packaging "Fruit & Flora"
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige
  - SILVER** Cive IOOC
  - GOLD INTENSE** Oil China IOOC
  - GOLD** Athena IOOC

- 2024
- GOLD** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - BEST OF TURKEY** Olive Japan
  - BEST OF CLASS** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** NY IOOC USA
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** Canada IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** Canada IOOC
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige
  - SELECCIONADO POR LOS NIÑOS** Olivinus Niños
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige
  - GRAND INTENSE** Cive IOOC
  - GOLD** Masters of Olive Oil International

- 2023
- GOLD** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** NY IOOC USA
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** Canada IOOC
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige

- 2022
- GOLD** Dubai Olive Oil Competition
  - GOLD** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** NY IOOC USA
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** NY IOOC USA
  - PREMIUM** Zeytinostu Olive Oil Quality
  - PLATINUM** London IOOC
  - GOLD** Canada IOOC
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige

- 2021
- GOLD** Dubai Olive Oil Competition
  - BEST IN CLASS** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - SILVER** NY IOOC USA
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige
  - GOLD** Olive Japan



- 2025
- SPECIAL: MARGARET EDWARDS** Los Angeles International EVOO
  - BEST OF SHOW - FLAVORED** Los Angeles International EVOO
  - BEST OF CLASS - FLAVORED** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** Los Angeles International EVOO
  - BEST FLAVORED** Terraolivo
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige
  - GOLD** Flavoured EVO IOOC
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** Olive Japan
  - GOLD** Anatolian IOOC



- 2025
- SILVER** Los Angeles International EVOO
  - GOLD** Los Angeles International Packaging "Contemporary"



- 2024
- BEST IN CLASS FLAVOURED** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - GOLD** London IOOC
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige
  - GOLD** Terraolivo Grand Prestige



- 2024
- GOLD** Japan Olive Oil Prize (JOOP)
  - GOLD** Anatolian IOOC
  - GOLD** Olive Japan
  - PLATINUM** London IOOC
  - GOLD** EVO IOOC
  - GOLD** Olivinus Gran Prestige
  - GOLD** Terraolivo Prestige







ミディアム ストロング マイルド

収穫後4時間以内に搾油

オリーブは10月の早い時期に収穫され、数時間以内に丁寧に圧搾されます。そのため、アロマとポリフェノールが非常に強いのが特徴です。100% エクストラバージンオリーブオイル。

このシリーズでは、「地理的表示」生産地を保証しています。異なる品種のオリーブを使用した、それぞれ強さの異なる3種類の製品があります。

日本実績：[デリケートな強さ部門 最優秀賞]、[単一品種部門 最優秀賞]、[ゴールド賞]、[ベスト・オブ・トルコ賞]を2024年と2025年にオリーブジャパンとJOOPで受賞。

単一農園・トルコ伝統品種を活かす

**金賞**  
日本オリーブオイル大賞2025  
オリーブジャパン2025

オリーブのバラエティ: Trilye (トリリエ)  
強度: ライトでフルーティー  
カラー: ゴールデン  
食感: フレッシュな黒コショウ、ルッコラ、青ピーマン、グリーンハーブ

DELICATE TRILYE OLIVES  
**マイルド**  
トリリエ種

**金賞**  
オリーブジャパン2024  
オリーブジャパン2025

オリーブのバラエティ: Ayvalik (アイワルク)  
強度: ミディアムでフルーティー  
カラー: ゴールデン  
食感: クレソン、ルッコラ、トマトの葉、新鮮なクルミ、刈りたての草、新鮮なアーモンド、エンドウ豆

MEDIUM AYVALIK OLIVES  
**ミディアム**  
アイワルク種

[デリケートな強さ部門 最優秀賞]  
[単一品種部門 最優秀賞]  
[金賞]  
日本オリーブオイル大賞2025  
オリーブジャパン2025

オリーブのバラエティ: Memecik (メメジキ)  
強度: 強烈でペッパー風味  
カラー: エメラルドグリーン  
食感: アーティチョーク、エンドウ豆、クルミ、アスパラガス、リンゴ、バナナ、黒胡椒、赤唐辛子

INTENSE MEMECIK OLIVES  
**ストロング**  
メメジキ種





添加物、抽出物、注入物は含まれていません。生産中に一緒にプレスされた純粋で新鮮な食材です。完成品は果物自体から色彩を得ます。

Gaia Olivaは、フルーツとハーブを丸ごと搾り、より豊かで自然な香りと風味を実現しました。

ギフトセット  
20ml × 5本



SUPERIOR CATEGORY OLIVE OIL  
**PRESSED TOGETHER**  
WITH FRESH PREMIUM PRODUCTS





5 l  
ユニットサイズ：  
15.1 x 11.8 x 28.5

3 l  
ユニットサイズ：  
15.1 x 11.8 x 20.5

2 l  
ユニットサイズ：  
15.1 x 11.8 x 20.5

500 ml    250 ml

普段のお料理に使ったり、上からかけたり。毎日使える安全で万能タイプ。コールドプレス製法で作られた100%エキストラバージンオリーブオイルです。

いつものオイルを置き換えるだけで、毎日の食事がヘルシーに。

マイルドで食べやすく、お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。

サラダのドレッシングや、ピザやパスタのトッピングとしてしかイメージしていない方も多いのではないのでしょうか。また、「オリーブオイルは強火に耐えられない」という言葉があちこちで出回っています。

これは全く正確ではありません。

地中海沿岸の国々では、食事はオリーブオイルを使って調理されることが多いのです。

なぜなら、エキストラ・バージン・オリーブオイルの発煙点は、平均190℃から210℃の間であり、ほとんどの調理法に適しているからです。

例えば、、、

- フライパンで野菜を炒める：120-150℃
- オープンで野菜を焼く：170-180℃
- 軽い炒め物：180℃以下

これらの温度であれば、エキストラ・バージン・オリーブオイルが劣化することはありません。

もちろん、他の精製油に比べれば、少し注意して使う必要がありますが、正しい技術で調理すれば、安心です。

さらに、他の油と違い、エキストラ・バージン・オリーブオイルは、燃やしても有毒な化合物を発生しません。



空気との接触を最小限にして酸化を防ぐ

製法: [MoriTem] 製法による無酸素環境での圧縮

Gaia Olivaは、MoriTem (モリテム) テクノロジーを採用しています。この技術は、正確な温度管理、酸素制御、効率的な抽出方法といった機能を通じて、オリーブに含まれるフェノール成分を最高レベルで保護するよう設計されています。

また、このシステムには専用の制御機構が備わっており、工程を継続的にモニタリングし、リアルタイムで調整を行うことで、生産を中断することなく安定した運転を実現します。

このようなシステムには、プレミアム品質のオリーブオイルを生み出すというビジョンを実現するための投資が必要とされます。

ターゲット:

- (1) 香り高い味を好む健康志向の個人
- (2) 高品質な商品を求めるグルメレストラン・ホテル

グリーンオリーブ



MoriTemコールドプレス技術



賞味期限	720日
保存温度帯	常温
発注リードタイム	約10日
JANコード	8682974704003, 8682974704409
	8682974704010, 8682974704416
	8682974704348, 8682974704423
	8682974704836, 8682974704829
	8682974704843, 8682974704812
	8682974704850, 8684651910233
	8684651910431, 8682974704270
8682974704263, 8682974704287	
8682974704300, 8682974704294	

