

春の食べごろ柑橘×オリーブオイルで作った 「皮ごとすりおろしジャム」3種を新発売



小豆島のオリーブと柑橘の農園、井上誠耕園(所在地:小豆島町池田、園主:井上智博)は4月1日、春に食べごろを迎える柑橘果実を皮までまるごと使った「皮ごとすりおろしジャム」3種を新発売します。3種類の国産柑橘を使用し、低糖度で仕上げることにより柑橘の魅力を引き立てました。「柑橘農家の可能性を探る」という目的のもと2月から稼働した新柑橘加工場から生まれた、柑橘果実に付加価値を付けるための新商品第一弾となります。

柑橘の個性が際立つ「皮ごとすりおろし」ジャム

ジャムに使用した果実は春に食べごろを迎える晩生(おくて)の柑橘で、晩柑(ばんかん)類と呼ばれる八朔、甘夏柑、小豆島特産のスイートスプリングの3種類です。果皮から果汁まで果実を丸ごと使っている本品では、果皮と果汁が原料の60%以上を占めます。柑橘果実において最も香りが強く栄養が豊富な果皮をすりおろして使用したことで、皮ならではのつつぶした食感や果実ごとの特徴的なフレーバーが際立ち、柑橘本来の美味しさを味わえます。さらにオリーブオイルを加えることによってなめらかな舌触りの栄養価※の高いジャムができました。

3種類とも糖度50度と低糖度で仕上げたため柑橘それぞれの個性的な魅力が引き立ちます。八朔は甘さのなかで独特のほろ苦さがアクセントとなる大人の味、甘夏柑は甘みと酸味のバランスが絶妙なさわやかな味、スイートスプリングは柑橘の甘味がいきた優しくさっぱりした味です。ジャムの使い方として定番のトーストやヨーグルトとの食べ合わせでも果実感を堪能でき、生果の柑橘が好きな方にこそ味わっていただきたい一品です。



上から、自園で育てる八朔、甘夏柑、スイートスプリング

新柑橘加工場発の柑橘商品で果実に付加価値を

本品は、本年2月から稼働を開始した新柑橘加工場により量産が可能となりました。作業スペースの拡張や専用設備の導入によってジャムの生産効率は約3倍向上し、手作業での果皮の処理を要し手間のかかる晩柑類の加工も容易になりました。本品に使用している柑橘は、自園産のほか近隣の柑橘農家からも仕入れています。柑橘の新商品を開発していくことで今後も果実の取り扱いを増やし、工場の新設にあたって掲げた「柑橘果実に付加価値を付け、柑橘農家の可能性を探る」という目的に向け取り組んでいきたいと考えています。



新柑橘加工場 (I-Preis)

※オリーブポリフェノール、柑橘果皮に多く含まれるβクリプトキサンチン、オーラプテンのこと

News release

【商品名】皮ごとすりおろしジャム 八朔（オリーブオイル入り）

【内容量／価格】118g／756円（税込）

【賞味期限】製造日より3ヶ月

【原材料】八朔、グラニュー糖、有機食用オリーブ油、レモン果汁、果実酒

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

ほろ苦い甘さが後を引く大人の味わい。



【商品名】皮ごとすりおろしジャム 甘夏柑（オリーブオイル入り）

【内容量／価格】118g／756円（税込）

【賞味期限】製造日より3ヶ月

【原材料】甘夏、グラニュー糖、有機食用オリーブ油、レモン果汁、果実酒

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

甘み酸味のバランスがぴったりのさわやかな味わい。



【商品名】皮ごとすりおろしジャム スイートスプリング（オリーブオイル入り）

【内容量／価格】118g／756円（税込）

【賞味期限】製造日より3ヶ月

【原材料】スイートスプリング、グラニュー糖、有機食用オリーブ油、レモン果汁、果実酒

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

3種類の中で最も柑橘の甘みが生き、さっぱりとした優しい甘さ。



本件に関するお問い合わせ

井上誠耕園 広報担当 八十(やそ)、西里 メール: yaso@inoueseikoen.co.jp

〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1218 HP: <https://www.inoueseikoen.co.jp>