

人気の「オリーブオイルコンフィシリーズ」から 新たに“ブルーベリー&カシス”が登場！ 『オリーブオイルコンフィ ブルーベリー&カシス』 6月1日（土）より発売開始

～オリーブオイルと国産果実が合わさった栄養満点のこだわりの逸品～

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、旬の国産果実や香川県の特産品を使用した『オリーブオイルコンフィ ブルーベリー&カシス』の販売を6月1日（土）より開始いたします。



■人気シリーズ“オリーブオイルコンフィ”

井上誠耕園で2015年から展開する“オリーブオイルコンフィ”シリーズは女性のお客様を中心に人気を集めている商品です。オリーブオイルコンフィとは、ヨーロッパの家庭で古くから作られてきたオイルを使った保存食であり、野菜や果実をオリーブオイルに漬けておくことで、保存性が上がることはもちろん、食材の旨みや栄養の吸収が増すとされています。これまでは「木の実とドライ果実」、「八朔チーズ」、「柑橘ショコラ」などを展開してきました。食卓に置くだけで朝ご飯を華やかに、また簡単で贅沢なおつまみにもなる等アレンジの幅の広さが人気を集める理由の一つでもあります。今回の新商品「ブルーベリー&カシス」も朝ご飯のパンやヨーグルトに使用するだけでなく、レアチーズケーキやバニラアイスなどスイーツとの相性も抜群の商品となっています。

■食材へのこだわりと健康志向

今回新たに発売する「オリーブオイルコンフィ ブルーベリー&カシス」は、食材は国内産にこだわり、6～8月に旬を迎える島根産のブルーベリーと青森産のカシスを使用している為、旬の食材の美味しさを存分にお楽しみいただける商品。ブルーベリーやカシスに含まれる抗酸化成分ビタミンAは脂溶性で、オリーブオイルと一緒に取ることで吸収率が高まります。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp



また、甘味料に香川県が精力的に研究している希少糖を使用しており、やさしく清涼感のある甘みも特徴です。香川県の希少糖は、自然界にわずかな量しか存在しない単糖で、健康配慮の糖とも呼ばれており、抗糖尿病作用、抗アレルギー作用、植物生長調整作用などの幅広い作用が期待注目されている天然甘味料です※。

当園のお客様には健康志向な方多いことから、日々の食生活の中でオリーブオイルと一緒により健康に良い食材を簡単に取り入れていただきたいという想いがありました。そこで、視力改善作用があると言われるアントシアニン、鉄分、ビタミン A 等を豊富に含むブルーベリーとカシスを合わせたより身体に嬉しい素材選びをしました。低糖度に炊き上げており、甘すぎない爽やかな美味しさが魅力的な商品ができあがりました。

※出典：内閣府「第 3 章 香川大学発希少糖の実用化の展開」

■商品概要



- 【商品名】 オリーブオイルコンフィ ブルーベリー&カシス
【内容量／価格】 100g／864 円（税込み）
【販売予定】 6 月 1 日（土）
【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売
URL：<https://www.inoueseikoen.co.jp/>

井上誠耕園とは



瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和 15 年から三代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治(たすじ)の時代から柑橘とオリーブを育て、平成 28 年にはオリーブ植栽 70 年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約 160 名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っています。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp