

収穫の秋

～この時期だけのオリーブと小豆島の魅力あふれる～

井上誠耕園の農業体験とお食事プラン



体験期間: 10月10日(木)～11月下旬頃まで
場所: 小豆島 井上誠耕園らしく園、らしく本館

(受付場所: 井上誠耕園らしく本館1F)
〒761-4302 香川県小豆郡小豆島町蒲生甲61-4
井上誠耕園らしく園前バス停すぐ
井上誠耕園までは、各種交通機関でお越しください。

収穫体験

前掛けを腰に巻いて、丁寧に手摘みするのが井上誠耕園流。



選果体験

熟度や果実の状態を確かめながら選別する大切な作業



搾油工場見学

お時間が合えば、搾油したてのオリーブオイルの香りが楽しめます。搾油のタイミングで見学出来ない場合がございます。



各種体験

マガーズにて様々な体験をお楽しみ頂けます。



オリーブを楽しむ料理

旬の食材を使用した料理が楽しめます。

ご予約の日程やお問い合わせは下記フリーダイヤルまでお電話下さい。

農業体験と食事コースについては、裏面をご覧ください ▶▶

お問い合わせはこちら ☎ 0120-75-0533 (電話受付時間) 平日・土曜日の9時～17時まで

半日農業体験とお食事プラン

受付期間

10月10日～11月下旬頃まで

農業体験は、食事とセットになります。お好きな食事コースをお選びください。

農業体験

- ・オリーブ収穫体験
- ・オリーブの選果体験
- ・オリーブの搾油工場見学

※10月下旬頃から時間が合えば見学出来ます。

簡単な作業ですので、軽装でお越しください。タオルと飲み物をご持参ください。日程によって定員数に限りがある場合がございます。

体験の開始時間

- ◆ 午前の部 9:30～
- ◆ 午後の部 15:00～

どちらも先に体験の後、お食事となります。



食事コース

お選びください

忠左衛門

FARM'S TABLE CHUZAEMON
by INOUE SEIKOEN

直営レストラン らしく本館(2階)

ディナーは木・金・土曜日限定です

※コースは90分程、お時間を頂きます。

ランチ (ディナー)

5種のオリーブオイルを味わうコース 4,000円～(税別)

- ・オレンジオリーブオイルと讃岐サーモンのマリネ
- ・檸檬オリーブオイルとアサリとアンディーブリゾット
- ・完熟搾りオリーブオイルと島の地魚のグリルと島野菜
- ・オリーブ緑果豚のラビオリ
- ・パハレーロ種の緑果搾りオリーブオイルをかけた和牛とセロリのトマト煮
- ・フルーツオリーブオイルをかけたMilkシャーベット
- ・オリーブリーフティーまたはコーヒー



ベーカリー&カフェ

Bakery and Cafe
kikutaro

菊太郎

ランチ

旬のオリーブの新漬けと焼き立てパンを楽しむプレートランチセット 2,500円～(税別)

- ・オリーブの新漬け
- ・焼き立てパン
- ・オリーブ緑果豚のコンフィ
- ・サラダ
- ・スープ
- ・生搾りジュース

他、旬の「新漬けオリーブ」や「小豆島産オイル」を使った特別コースやディナーコースもご用意しています。まずはお問合せ、ホームページをご覧ください。

農業体験・お食事と合わせ、+オプションで特別体験もご用意しています。直営ショップでの体験もおすすめです。

特別

みかん狩り体験

11月から

食べ放題と袋詰め放題

1,100円(税込)



袋詰めしたみかんはお持ち帰り頂けます。

各種体験

1番人気



INOUE SEIKOEN THE STYLE SHOP

mother's

直営ショップ らしく本館(1階)

マイオイル手作り体験

自分の好みに合わせ自分だけのエキストラヴァージンオイルを作ります。

通常90g瓶1,760円(税込) ⇨

農業体験と組合せると 1,500円(税込)

その他体験

- ・オリーブ茶 手作り体験 **NEW**
- ・苔玉作り体験

他にも様々な体験をご用意しています。



オリーブ茶 手作り体験

苔玉作り体験

農業体験は、ご予約にて承っております。まずはお問合せ下さい。

場所:小豆島 井上誠耕園 らしく本館

コースメニューや体験はお電話でのご予約をおすすめしています。→

<https://www.inoueseikoen.co.jp/rashiq/index.html> (らしく園情報)

※ショップの体験メニュー実施時間/9:00~16:30

0120-75-0533

(電話受付時間)平日・土曜日の9時~17時まで