

人気の「オリーブオイルコンフィシリーズ」から
 新米が美味しい秋の季節にぴったりな新商品が登場

オリーブオイルに数種類の雑穀を漬け込んだ 『雑穀米オリーブオイルコンフィ』 10月1日（火）より発売開始

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、オリーブオイルに雑穀米を漬け込んだ『雑穀米オリーブオイルコンフィ』の販売を10月1日（火）より開始いたします。



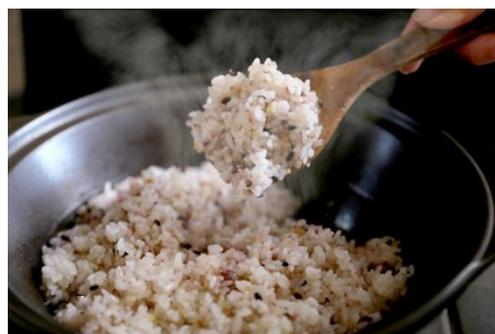
■「オリーブオイル×お米」和食で生きる新たな商品

オリーブオイルコンフィとは、食材をオリーブオイル漬けにすることで、食材を長持ちさせるだけでなく、風味を豊かにし、食材そのものの栄養素を吸収しやすくする、ヨーロッパの家庭で古くから親しまれている保存食です。

これまでの「オリーブオイルコンフィシリーズ」は、朝食にオリーブオイルを楽しんでいただけるようパンやヨーグルトに合う商品を展開してきました。今回発売となる商品は、日本人に馴染み深い「お米」に合う『雑穀米オリーブオイルコンフィ』です。

オリーブオイルと一緒にお米を炊くことで、オリーブオイルがお米一粒一粒を包み込んでお米の中に水分を閉じ込めるため、お米はふっくら艶やかに炊き上がり、冷めても美味しく召し上がれます。さらに、雑穀をオリーブオイルに漬け込んだことで、両方の栄養を一緒に吸収でき、身体にも嬉しい商品になっています。

『雑穀米オリーブオイルコンフィ』を1合につき大きじ1杯入れ、大きじ1強の水を加えて炊くだけで、爽やかなオリーブオイルの香りと炊き立てのごはんの香りが広がり食欲を引き立てます。



【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園広報担当：齊藤 仁美 TEL:0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612

E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

■好みに合わせた2種類を用意

本商品には、ほくほくとした食感を楽しんでもらえるよう、「挽割大豆」を加えています。好みに合わせて選べるよう、2種類のブレンドをご用意しました。

・十一穀米コンフィ（もちもちタイプ）

食物繊維が豊富なもち麦ともち米が入っています。もち麦、もち米には腸内環境を整える作用や身体を温める効果が期待でき、もちもちとした食感のごはんに炊きあがります。その他挽割大豆、赤米、胚芽押麦、もちきび、黒米、ひえ、緑米、挽割とうもろこし、挽割小豆をブレンドし、噛むほどに甘みが広がる味わいに仕上げました。

・八穀コンフィ（あっさりタイプ）

雑穀米に馴染みがない人にも楽しんでいただけるよう、ごはんの色がつかず、食べやすいブレンドに仕上げました。酵素を活性化させ、栄養の吸収を促す効果が期待できる発芽玄米を中心に、挽割大豆、赤米、胚芽押麦、もちきび、黒米、ひえ、丸麦を配合しています。

■商品概要



【商品名】 十一穀米オリーブオイルコンフィ（もちもちタイプ）
 【内容量／価格】 172g（約7合分） 1,080円（税込）
 【販売予定】 10月1日（火）
 【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/>



【商品名】 八穀オリーブオイルコンフィ（あっさりタイプ）
 【内容量／価格】 172g（約7合分） 1,080円（税込）
 【販売予定】 10月1日（火）
 【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 仁美 TEL:0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612

E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp