



スペインオリーブ農家ルケ家提携 15 周年！

オンラインでもこだわり抜いたからこそその“超高品質”な逸品が登場

「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」

11月24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、毎年この時期に季節限定でスペインの提携農園で搾った「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」を提供。コロナ禍である今年は現地への渡航は叶わなかったものの、愛され続ける商品を変わずお客様にお届けするため、オンラインでの綿密な収穫・搾油・ろ過に関する会議を経て11月24日（火）より発売を開始いたします。



■ルケ家との提携 15周年は、信頼の元オンラインで「搾油」「ろ過」を実施 オンラインでも忘れない品質へのこだわり

日本の農業衰退が進む近年、井上誠耕園がある瀬戸内の小豆島も農業の衰退は著しく、当園は耕作放棄地を開拓しながら島内でオリーブを育てています。しかし、小豆島で育てるオリーブだけでは一年を通して日本市場にオリーブオイルを供給できず、まずは日本の家庭にその美味しさを伝え、暮らしの中にオリーブオイルを取り入れてもらうために、2005年よりスペインでオリーブを有機栽培する農家ルケ家と協力し、晩秋から春にかけて季節限定で「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」の販売を続けています。

今年でルケ家との提携開始から15周年。その記念すべき15周年は、悲しくもコロナにより毎年実施している現地渡航による搾油・ろ過が行えませんでした。しかし、毎年この時期にお客様にお届けしている本商品を、コロナ禍であっても変わらず提供したいという思いから、通常現地に行って実施しているその年の品質を決める「収穫」「搾油」「ろ過」に関する会議をオンラインにて実施。本来であれば、現地の畑・実の状態を直接見てルケ家と相談し、試行錯誤を重ねて実施するものですが、オンラインであってもそのこだわりは決して捨てず何度にもわたる会議を経て、今年ならではの逸品が完成しました。今年はまさに15年の絆があつてこそ完成した味わいです。



【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 PR 事務局（株式会社ブラチナム内） 担当：滝田、塚本、橋本

TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 E-mail: inoueseikoen_pr@vectorinc.co.jp

■現地に行けずとも“オンライン”で徹底的にこだわり抜いた今年だけの逸品

オンラインであってもこだわり抜いた結果、**エキストラヴァージンオリーブオイルの定義となる数値をはるかに超える“正真正銘”の良質な「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」**をつくることに成功しました。エキストラヴァージンオリーブオイルの定義は酸度 0.8%以下、過酸化価は 20 以下とされている中、**今年**の「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」は「**酸度 0.14%、過酸化価 3.3**」。酸度は非常に低く、この低さは新鮮かつ良質な果実を搾った証です。また、過酸化価についても、10 以下がよいオイルと言われる中で、はるかに低い数値である 3.3 に抑えることができました。

今年から実施した下記のポイントが今年の例年に増して高品質な「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」を叶えました。

ポイント①完成期間の短縮

毎年 11 月から翌年 5 月まで販売している「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」の、最初と最後での品質や味の違いをできるだけなくすため、**搾油は収穫後 24 時間以内**に実施。そして 100 トン搾りきるまで**にかかる期間を昨年は 30 日だったところを 20 日間に短縮**するようルケ家に依頼したことで、よりこちらが求める味をピンポイントで作ることができました。

ポイント②ろ過工程の改善

これまでは 2 回ろ過を行っていた工程から**一時保存のステップをなくすことで短縮**。すっきりと雑味のない味わいに完成されました。

- これまでの工程 : 搾油→1 回目ろ過→タンクに一度保存→2 回目ろ過→ドラムに保管
- 今年の工程 : 搾油→1 回目ろ過→2 回目ろ過→タンクに保存→ドラムに保管

ポイント③収穫機の新調

収穫機械を増やすことで、**収穫した果実を回収する際に果実をつぶしてしまうことがなくなり**、果実をより大事に扱うことができるようになりました。



【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 PR 事務局（株式会社ブラチナム内） 担当：滝田、塚本、橋本

TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 E-mail: inoueseikoen_pr@vectorinc.co.jp



■ 血圧・認知機能など科学的知見から健康効果への期待も

若く、健康な実だけを選びすぐって作る「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」。より若いオリーブオイルのほうが抗酸化作用の強いポリフェノール成分、オレオカンタールの量を多く含み、かつ健康への効果も大きいといわれています※¹。実際に、**毎日摂取することで高血圧になる方の割合が減った**※²という研究結果や**認知低下の抑制となるという論文**※³も存在します。まさに、今年の「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」はエキストラヴァージンオリーブオイルの定義となる数値をはるかに超える“正真正銘”の良質な品。早摘みならではの辛み・苦みがありますが、すっきりと爽やかに食べやすい味わいに仕上がっており、若草のように爽やかな香りとフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。「美味しい」だけではなく、みなさまの「健康」にも貢献する品を今年もお届けいたします。

※1 The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage, 2019

※2 Virgin Olive Oil and Health: Summary of the III International Conference on Virgin Olive Oil and Health Consensus Report, JAEN (Spain) 2018

※3 Mediterranean Diet and Age-Related Cognitive Decline A Randomized Clinical Trial, 2015

■ 商品概要



【商品名】	エキストラヴァージン緑果オリーブオイル
【内容量】	180g / 450g
【価格】	180g : 1,944円 (税込) / 450g : 4,536円 (税込)
【販売予定】	11月24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/products/detail.php?product_id=25&utm_source=newsrelease&utm_medium=201124r

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 PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 担当: 滝田、塚本、橋本

TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 E-mail: inoueseikoen_pr@vectorinc.co.jp