

## 小豆島のレストラン「忠左衛門」が届ける 和えるだけで大変身！旨み感じる和風ペペロンチーノ！ パスタソース「じゃころんちーの」

～11月29日（月）より新発売！～

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、自社に構えるレストラン「忠左衛門」からの新商品として、「じゃころんちーの」を11月29日（月）より新発売します。



### ■家庭の新定番になるかも！？瀬戸内の魅力を詰め込んだパスタソース！

井上誠耕園が運営するレストラン「忠左衛門」。オリーブの島小豆島で地元瀬戸内の食材を中心に地産地消にこだわり、オリーブオイルをふんだんに使った料理を提供しています。農家のレストランならではの旬も取り入れたメニューと、自社商品の搾りたてオリーブオイル（緑果オリーブオイル（11月～5月）や新鮮檸檬オリーブオイル（7月～9月））もご提供し、自然の恵みと魅力を全力でお客様に伝えるべく日々奮闘しています。

ここ二年ほどコロナ禍もあり、忠左衛門もしばしば長期休業を余儀なくされました。この厳しい状況が続けば、忠左衛門だけでなく瀬戸内の産業も衰退していってしまうとスタッフは考え、そこから新たに始めたのが通販事業でした。若いスタッフが商品を開発し改良を重ねた末に完成した商品は、家に居ながら本格的なレストランの味を楽しめる、心ひかれる物ばかり。醤油やそうめんを始めとする小豆島の伝統的産業の衰退を防ぎ、食を守り続けるために、小豆島にある農家のレストランらしく瀬戸内の魅力を日本全国にお届けしていきます。

そして今回新たに発売する「じゃころんちーの」は、瀬戸内海産ちりめんじゃこをたっぷり使用。完熟オリーブオイルとにんにく唐辛子オリーブオイルで、じゃこをじっくり煮詰めました。お互いの旨みがたっぷり溶け合い、瀬戸内の恵みが凝縮されたパスタソース。何度も改良を重ねながらようやく販売することが出来ました。誰でも風味豊かな和風ペペロンチーノが簡単に作れ、新たな家庭の味になるかもしれません。



【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤

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



オリーブ島の自然農園  
井上 誠 耕園  
INOUE SEIKOEN

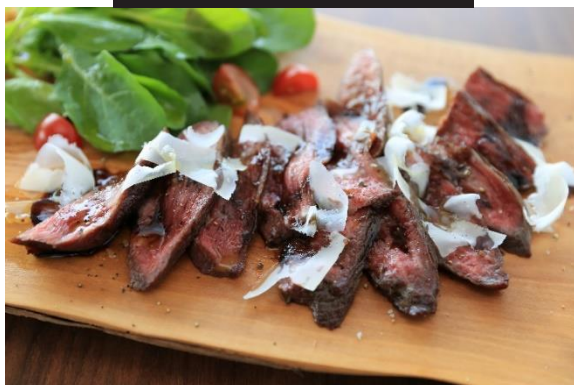
## ■瀬戸内海の食材を活かし、こだわって作っています！

和えるだけで和風ペペロンチーノが作れる「じゃころんちーの」。ここには忠左衛門ならではの美味しさへのこだわりがあります。それは、瀬戸内産のちりめんを100%使用していることです。山からミネラル豊富な栄養が流れ込んでいる瀬戸内海は、全国でも有数のちりめんの漁場です。カルシウム、ミネラル、ビタミンDなど栄養も満点でペペロンチーノの具として最適だと考え選びました。



また、小豆島の醤油を使っています。400年の歴史を持つ小豆島醤油は、長年受け継がれてきた醤油づくりの職人技がつくり出す味の結晶です。小豆島の醤油は素材の旨みを引き出すのが特徴で、同じ瀬戸内海で作られたじゃこオリーブオイルとの相性は抜群。濃厚な旨みとそれでいてあっさりとした食べられるような味に仕上がりました。カルシウム豊富なじゃこ、セサミン豊富なごま、そしてオリーブオイルと栄養素もたっぷりです。

## ■忠左衛門ってこんな場所



▲忠左衛門名物 オリーブ牛のタリアータ

▲じゃころんちーのを作るキッチンスタッフ

2017年、小豆島に開店したらしく本館。その二階にレストラン忠左衛門があります。小豆島はオリーブの産地ではありますが、食事処でオリーブオイルを味わえる場所が少ない現状にあります。そこでオリーブオイルをたっぷりと贅沢に味わってほしいという想いで開業したものの、当時は集客に苦しみなかなか軌道に乗りませんでした。それでも観光客を楽しませたい、食べる喜びを味わってほしい、そうすることで島の将来の活性化になると信じ、新メニューの開発と改善を重ね、長期休業も経験しながらも粘り強く経営してきました。その甲斐があり、今では観光客が多く立ち寄るレストランになりました。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤

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



農業法人井上誠耕園が経営するレストランだからこそ自然の食材へのこだわりは欠かせません。メニューは季節限定を多く取り揃え、旬を活かした食材を提供します。さらに、自社で製作しているオリーブオイルやドレッシングを始め、ここ瀬戸内海の食材を使い地産地消に取り組みます。井上誠耕園は六次産業形態で経営を行っており、農園・製造と渡ってきたオリーブの恵みのバトンと、瀬戸内食材の恵みのバトンを受けたこのレストランで、人々の想いを花開かせるような料理を提供していくことが私たちの使命です。瀬戸内の良さ・素晴らしさを伝え、より楽しんでもらえるような食卓を提供します。



▲レストランから見える絶景。オリーブ畑に、ドレッシングなどを作る工場（右上）、瀬戸内海も望めます。この風景の美味しさが集い、料理を彩ります。



▲手延パスタのこだわりや地産地消のこだわりを知ってみたいと、こだわって作ったメニュー表。より料理を楽しめるようになりました。

## ■楽しみ方いろいろ「じゃころんちーの」

パスタだけでなく、サラダにかけたりピザにしたりと楽しみ方色々。じゃこのうまみとピリ辛な後味は色々試してみたくなること間違いなし！



牡蠣を入れて旬のじゃころんちーの



サラダにもドレッシングのように



じゃこピザにもなります！

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤

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



## ■商品概要



- 【商品名】 じゃころんちーの  
【内容量／価格】 140g(二人前)／1,263円(税込)  
【賞味期限】 製造日より3か月  
【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=3090&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=2111j](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=3090&utm_source=newsrelease&utm_medium=2111j)

## ■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170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