

ジュースのように新鮮なオリーブオイルは今だけ！

手摘みならではのすっきり雑味のない味 「小豆島産 緑果オリーブオイル」 11月5日（金）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、今シーズン収穫した早摘みのオリーブ果実から搾った「小豆島産緑果オリーブオイル」を11月5日（金）より発売開始いたします。



■オリーブの旬はまさに今。搾ったばかりが一番おいしい！

一般的にはまだまだ知られていませんが、オリーブの収穫期は9月～11月です。オリーブの旬真っ盛りの今、ここ小豆島産のオリーブ果実のみを使った、搾りたてオリーブオイルが出来ました。

オリーブオイルは搾ったばかりが一番おいしいです。搾ってから時間が経つほど酸化して香りが落ち、農作物ならではのフレッシュな味が無くなります。搾りたてのオイルのおいしさをもっと知って頂きたい、広めたい。そこで井上誠耕園は、小豆島の農家が一粒ひとつぶ丁寧に手摘み収穫した新鮮なオリーブ果実を選果・搾油した鮮度100%のオリーブオイルを作り上げました。

手摘みのメリットは実を傷つけにくいことと、葉っぱや軸も取り除くことが出来るから搾った時に余計な雑味や苦みなくスッキリとした味わいになることです。手間は掛かってしましますが、より高い品質をお届けすることが私たちの使命です。爽やかで青く、葉を切った時のような香りで、和食やお鍋など寒くなるこれからの時期にぴったり。ジュースのようにフレッシュでピリッと苦いこの味には小豆島の農家が一年かけて育てた自然の魅力が詰まっています。

【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

■小豆島の農家たちの期待を背負う搾油場

オリーブオイルの魅力を知って頂きたい。そこで、井上誠耕園の搾油場をレポートしました。ここではオリーブの収穫・選果を終えた果実が集められ、オリーブオイルの生産を行っています。

部屋いっぱいにオリーブの香りが漂う搾油場。室内なのに爽やかで森の中にいるかの様。私たちが注目したのは、「マラキサー」と呼ばれるオリーブ攪拌機。オリーブの実が洗浄され、9枚の回転するナイフで種ごと刻まれた後、マラキサーで攪拌されます。攪拌は油を取りやすくすることと、香りを出すために行っていて、攪拌が進むにつれてキラキラ光るオイルが表面に現れます。

井上誠耕園では良質なオイルを搾るべく、搾油方法にもこだわりを持っており、温度を上げずに搾油する「コールドプレス製法」を採用しています。早摘みの果実は搾ることのできるオイル量は約5%~10%ほどしかありません。温度を上げたり、練る時間を長くすれば取れるオイル量は増加しますが、香りや品質が落ちてしまいます。井上誠耕園は量よりも良質さを求めて、コールドプレス製法で酸度が低く、新鮮な香りがするオイルを搾っています。また、果実の熟度や品種によって温度や時間を調整しています。



▲奥が攪拌されて間もないもの、手前が20分攪拌されたもの。「このキラキラがオイルです」と小川



▲攪拌時に、温度と時間を記録して管理



▲攪拌されたオリーブ。オイルがキラキラ光っている



▲この日搾られていたのはルッカという品種
ジュースのような甘さが特徴

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園広報担当：齊藤



▲毎日愛情を込めてオリーブと向き合う小川

小豆島の農家が丁寧に収穫したオリーブには様々な苦労と手間があります。その全てを背負う最終過程となる搾油場で「特別なことはしていません。シンプルにジュースを搾るような感じです」と語る小川。朝から晩まで搾油を行うこともあり、苦労がありながらも責任を持って今日もオリーブを搾り続けます。たくさん島の愛情と苦労、オリーブの魅力が詰まったオリーブオイルなのです。

■早摘みオリーブ果実だけを搾った緑果オリーブオイルは、希少で健康に良い革命オイル



◀小豆島産ならではの新鮮でやさしい口当たり。開けてそのままパンや刺身などの和食、鍋の仕上げに回しかけると絶品です。

オリーブは自然の産物ゆえに、季節の移り変わりによって実の熟し具合や味わいが微妙に変わるため、木々の状態、適期を見定めながら収穫、搾油をしています。同じように季節が移ろっているように思えても、毎年細かな違いがあり、それを見極めるのが農業です。

早摘みオリーブオイルにはオリーブのポリフェノールが豊富で、健康に良いとされます。早摘みオリーブは熟したオリーブ果実より搾油量が少ないです。それでも私たちが緑果オリーブオイルを搾るのは、本当に体に良いものを届けたい、オリーブの良さ・自然の恵みを伝えたいからです。

■井上誠耕園園主・井上智博より

今年は夏の長雨や、秋の収穫前の乾燥の影響が心配されましたが、辛みはそこまで強くなくまろやかな味わいに仕上がりました。手摘みしている国産ならではの雑味のないスッキリした味で、今年はミッション種を中心にマンザ二口の比重を多くしたおかげで、青みが最後まで残る上質な仕上がりに。後味もすっきりしており、透明感のある美味しさになりました。ぜひ、オリーブの匂真っ盛りな今でしか味わえない、新鮮な香りと味を楽しんで頂きたいです。



【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



■商品概要

【商品名】	小豆島産緑果オリーブオイル
【内容量】	180g
【価格】	5,400円（税込）
【販売予定】	11月5日（金）
【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=2938&utm_source=newsrelease&utm_medium=2111s

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