



今しかない黄金のオイルはフルーツの香り 小豆島のオリーブ農家が1年かけて作った 美容用「井上誠耕園産 エッセンシャルオリーブオイル」 12月1日（水）から発売開始

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、今年収穫したばかりの最上質のオリーブ果実から搾った美容用「エッセンシャルオリーブオイル」を12月1日（水）より発売開始いたします。



▲はちきれんばかりに完熟した艶やかな天成りオリーブの実

■井上誠耕園が誇る最上級の果実を使用

小豆島にある井上誠耕園の園地で採れたばかりのオリーブだけを搾った美容オリーブオイルです。搾りたての爽やかさと、熟れた実ならではのフルーツのような甘い香りが特徴の農家ならではの化粧品です。

井上誠耕園では「**天成り**」と呼んでいるオリーブの実があります。「天成り」とは太陽がよく当たる木の上部に実るごくわずかしかな収穫できない濃い赤紫色や黒色に完熟したオリーブ果実のことです。この果実は**木一本の収穫量からわずか10分の1しか収穫できない貴重な果実**です。この大きくて綺麗なまさに最上級の果実だけを使って作るエッセンシャルオリーブオイルは日本の繊細な農業技術だからこそ出来るオイルです。日本の農業の素晴らしさを伝えたい、香り豊かなエッセンシャルオリーブオイルで幸せを届けたいという想いで作りました。

天成り



【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



▲今年から新たに導入した選果機を用い、熟した割合を厳しく判定。その後、人の手で一粒一粒傷や病気を確認します。そうして厳選された果実のみが選ばれます。

■徹底して丁寧に！細部までこだわった小豆島品質のオイルをお届け

収穫・選果された実はその後搾油場に運ばれオイルへと変わります。

今年は収穫前に雨が少なく実に水分も少なくなり、その分香りが濃くなりました。搾油場でも爽やかで甘い香りが広がっています。この香りをさらに引き出す工夫が、温度を下げることです。オリーブの実は砕く瞬間に香りが作られると言われていて、熱を与えてしまうと香りや鮮度を落としてしまいます。そこで新たに農舎を設立し貯蔵庫を設けた井上誠耕園は、収穫後すぐに果実を冷蔵することで鮮度を落とさず、香りを最大限引き出しています。搾油場の温度も 18℃ほどを保ち、徹底した温度管理を行っています。

出来上がったエッセンシャルオリーブオイルはお届けする際にもこだわりがあり、注文を受けてから箱詰めする際にオリーブの葉を同梱しています。毎朝新鮮なオリーブの葉を収穫し、小豆島の今をお届けしてより身近に、より自然を感じてもらいたいと思っています。

農園を始めとした多くの人の手を渡ってきたエッセンシャルオリーブオイル。それはそれぞれの想いとこだわりが作り出した集大成なのです。



【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

■日本の農業を守るためのものづくり

井上誠耕園がエッセンシャルオリーブオイルづくりにここまでこだわるのには理由があります。人口約2万8000人の小豆島は急速な高齢化と人口減少の影響もあり、農業の跡継ぎがおらず年々耕作放棄地が増え続けています。「農業で以て地域を豊かに」を理念に抱える当園は、品質基準が特に厳しい化粧用オリーブオイルで小豆島産オリーブの素晴らしさを発信していきたいと考えています。傷をつけないよう果実を完熟させる栽培技術の難しさや、細やかな温度管理を要する搾油技術等を駆使して、小豆島だからこそできる繊細なものづくりを毎年究めています。手間も苦労もかかりますが、価値を感じてくださるお客様からいただいた収益で、小豆島の荒れた畑を再度整備し、オリーブを植える取り組みを15年に渡って続けています。



■スキンケアにも地産地消を

環境問題への意識の高まりや新型コロナウイルスの影響による生活様式の変化により、スキンケアに対する世の中の意識も変わってきました。美容においても健やかさを求め、できるだけ肌に寄り添う自然なものを望む人が増えています。国産のオリーブオイルは、日本の大地で育ったオリーブだからこそ日本人の肌によく合い、今の時期にしか手に入らない「旬」のオイルは毎年人気を集めています。オリーブが一年かけて蓄えたビタミンEやポリフェノールを壊すことなくそのまま搾って瓶に閉じ込めた生のオイルは、素肌を健康に保ち、肌本来の美しさを引き出してくれます。

■商品概要

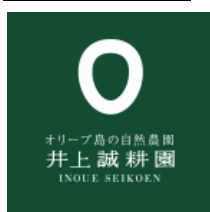


- 【商品名】井上誠耕園産 エッセンシャルオリーブオイル
【内容量／価格】 30mL／11,000円（税込）
【販売予定】 12月1日（水）より販売開始
【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=9&utm_source=newsrelease&utm_medium=2112e

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：斉藤

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