



地域活性を目指す、農家ならではのキッシュ

オリーブオイル×旬×瀬戸内で

新時代の食卓を彩る！

「オリーブ地鶏とれんこんのキッシュ」

「帆立と枝豆のキッシュ」

～5月9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、農家だからこそ生まれた、オリーブオイルの魅力を伝える新商品「オリーブ地鶏とれんこんのキッシュ」、「帆立と枝豆のキッシュ」を5月9日（月）より発売致します。



■大切な人と集まる機会に、旬のキッシュを届けたい

瀬戸内の小豆島で三代続くオリーブ農家である井上誠耕園は、オリーブの魅力を最大限味わってもらえるように、オリーブオイルの食べ比べを楽しめるレストラン「忠左衛門」を営業しています。地元小豆島の食材を始めとした地産地消にこだわった料理を提供し、観光客に喜んでもらうことが島の活性化、牽いては地域活性化になると信じて、コロナ禍で営業に苦しむ中ですが、日々励んでいます。

そんな「忠左衛門」で作る和風キッシュは、**香川県産のオリーブ**を食べて育った旨みたっぷりの「オリーブ地鶏」や、

小豆島で製造した醤油を使っています。旬の食材と瀬戸内の魅力を詰め込んで、**コロナ禍が明けつつある今、身近な人と集まる機会を少し特別なものに彩るキッシュ**が出来上がりました。



らしく本館の2Fにレストラン「忠左衛門」があります。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村

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



■商品開発スタッフより

私たちのオリジナルキッシュは具材がゴロっとしておりパイ生地も軽くて、より素材の旨味が前面に出ています。

「**オリーブ地鶏とれんこんのキッシュ**」はピリ辛好きな人には是非おすすめ。オリーブオイルで炒めたレンコンのサクサクした食感とパプリカの彩り、そしてオリーブ地鶏が香ばしくプリプリしていて、満足感とボリューム感があります。

「**帆立と枝豆のキッシュ**」は帆立のしっかりした旨味をさらに引き立てるために小豆島の醤油を合わせた、コクのある味わい。鮮やかな緑の枝豆と濃厚な帆立の食感の違いも楽しめます。

フランスでは大人気の家料理であるキッシュ。これからも旬の食材と瀬戸内の食材にこだわり、小豆島ならではのキッシュを作っていきます。ぜひ休日や、友人と集まる時などに召し上がっていただければと思います。



キッシュ開発担当・高橋

■オリーブオイルが活躍する時代がやってきました

私たちはオリーブ農家だからこそ、もっとオリーブオイルの良さを広めたいという想いがあります。

食のトレンドが健康志向へと傾いた 1990 年代～2000 年代、社会では健康効能を謳った食品が数多く生み出されました。ここ小豆島のオリーブがちょうど注目を浴び始めたのもこの頃です。しかし、時を同じくして健康志向とは反対とも言える“濃い味付けの食品”が登場しました。私たち人間はストレスがかかると濃い味を求める傾向にあります。ストレス社会やコロナ禍も相まってその欲が強まったことが、濃い味食品を生み出す背景となったのです。また、健康を意識するとどうしても薄味になりがちなのもあり、「自分へのご褒美」という価値観も生まれ、多くの人が刺激を求めるようになりました。この対立する2つの志向はずっと天秤のように私たちの中にあります。

そんな今こそオリーブオイルが活躍します。オリーブオイルは、悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを維持するオレイン酸が主成分。植物性の大変良質な油分です。風味豊かなオイルを使うことで食事に対する満足度が高くなりますし、良い油は腸を元気にし、体の健やかさを保つことに役立ちます。健康を気にして我慢することなく、本来の食事の魅力である「おいしさ」や「楽しさ」を存分に味わうことが出来るのです。



オリーブオイルと相性抜群！

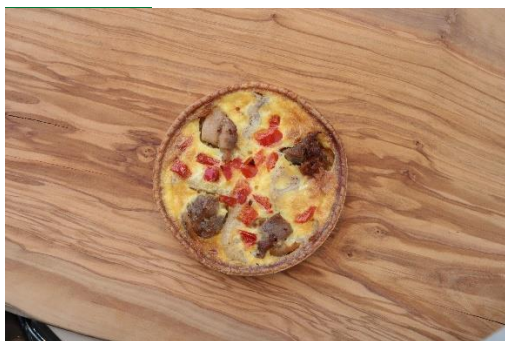
キッシュにオリーブオイルを回しかけるだけで、簡単に美味しく絶品。健康にもよい新しいスタイルを実現しました。私たちはこれからも皆さんが日常的にオリーブオイルを摂取できるような環境を作り、オリーブ農家ならではの観点でその良さを広めていきます。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村

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



■商品概要



【商品名】	オリーブ地鶏とれんこんのキッシュ
【価格】	1,137 円 (税込)
【賞味期限】	製造日より冷凍で 4 か月
【発売日】	2022 年 5 月 9 日 (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=3442&utm_source=newsrelease&utm_medium=2205oq



【商品名】	帆立と枝豆のキッシュ
【価格】	976 円 (税込)
【賞味期限】	製造日より冷凍で 4 か月
【発売日】	2022 年 5 月 9 日 (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=3443&utm_source=newsrelease&utm_medium=2205hq

■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：山村

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