

かけるだけで食卓を豊かに！空輸で届いたオーストラリアの“旬”
「一番美味しい新鮮なものを多くの人に届けたい」という思いから生まれた
新鮮だから美味しい！旬搾りフレーバーオイル「新鮮檸檬オリーブオイル」
夏期 90 日間限定で 7 月 4 日（水）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、7 月 4 日（水）より、南オーストラリアの提携農家と共に作った、オリーブとレモンを味わえる「新鮮檸檬オリーブオイル」を夏季限定で発売します。

■日本と季節が真逆のオーストラリアだからこそつくることのできた、この時期だけの“旬”商品



オリーブの収穫は秋から冬にかけて行われるため、これから夏を迎える日本では搾りたてのオリーブオイルを味わうことはできません。そこで、「夏でも新鮮で旬を迎えたオリーブの搾りたての美味しいオリーブオイルを味わってほしい。」と園主である井上智博が考え誕生したのが、日本とは季節が真逆のオーストラリアで育ったオリーブを使用した本商品です。オリーブだけでなくレモンも収穫期を迎える 6 月のオーストラリアは、旬のものを新鮮なうちに食べるという農家ならではの発想を形にすることができる、まさに理想の地でした。鮮度抜群の搾りたてレモンとオリーブは、その新鮮さをお届けするために空輸ですぐさま日本へと届けられます。

■その年だけの「新鮮檸檬オリーブオイル」

園主である井上智博は、その年のレモンの出来をチェックするために、収穫時期に必ずオーストラリアを訪れます。毎年微妙に違うレモンとオリーブの出来を自らが確認し、その調合も納得するまで試行錯誤を繰り返します。今年は、例年よりもレモンが完熟に近かったため、これまでよりもレモンの割合を多く調合し、より風味が引き立つように工夫しました。その結果、今年の「新鮮檸檬オリーブオイル」は、よりまろやかな仕上がりになっています。



■こだわりの製法で作る“本物”のフレーバーオイル

本商品は、レモンとオリーブオイルの果実を同時にペースト状にし、攪拌しています。酸味の元となる果汁ではなく、果皮を使用しているため、酸っぱさはなく天然レモンの持つ爽やかな香りがオリーブオイルに溶け込みます。香料を使用せず天然素材だけでできた本物のフレーバーオリーブオイルです。

■「新鮮檸檬オリーブオイル」のこだわりが詰まった特別映像公開中！

新鮮檸檬オリーブオイル | 井上誠耕園 URL : <https://youtu.be/FHz5v9oDd34>

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 PR 事務局 担当：小菅、神崎、橋本

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

■商品概要



【商品名】	新鮮檸檬オリーブオイル
【内容量／価格】	117g / 1,674 円 (税込) 273g / 3,240 円 (税込) 117g(箱無) / 1,620 円(税込)
【賞味期限】	製造日より1年
【原材料名】	オリーブ：オーストラリア産 フラントイオ種 レモン：オーストラリア産
【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/

「新鮮檸檬オリーブオイル」こだわりのポイント

- とにかく鮮度抜群！やはり果実は摘みたて、搾りたてが一番美味しい。収穫したばかりのレモンとオリーブをすぐに搾り、空輸便でいち早くお届けします。
- 園主自らオーストラリアに出向き、品質を見極めながら自分自身の目で果実の熟度、状態を見極めて搾油。品質には絶対の自信あり。
- 味わいはまろやか、香りはもぎたて新鮮なレモンそのもの。その香りと鮮度を生かして“かけるオリーブオイル”としてトマトや魚介に。

■アレンジレシピの紹介



白身魚のカルパッチョ



豆腐とイタリアン冷奴新鮮檸檬風味



枝豆とトマトの檸檬風味夏サラダ



ゆでだこの野菜だれカルパッチョ



トーストに



海老と完熟トマトのサラダ

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 PR 事務局 担当：小菅、神崎、橋本

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