

## 小豆島のオリーブ農園「井上誠耕園」が考えた オリーブオイルをおいしく食べるための生食パンが楽しめる 「Bakery & Cafe 菊太郎」が8月4日（土）より OPEN！

オリーブと柑橘の自然農園、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、8月4日（土）より、オリーブオイルをおいしく食べるために作られたオリジナルの生食パンが味わえる「Bakery & Cafe 菊太郎」をオープンいたします。



### ■小豆島オリーブ農園を体感できる島カフェ「Bakery & Cafe 菊太郎」



「Bakery & Cafe 菊太郎」は、オリーブ畑の真ん中にあり、テラスからは瀬戸内海を一望できる、まさに「小豆島オリーブ農園を体感できる島カフェ」です。オリーブオイルのために開発された生食パンでつくったサンドウィッチをはじめ、井上誠耕園のオリーブオイル、ジャム、オリーブオイルコンフィを味わっていただけます。

イチオシメニューは、まさに小豆島の美味しさがギュッとつまった「A4 ランクオリーブ牛の特選ステーキカツサンド」。ここでしか味わえないスペシャルなサンドウィッチを是非味わってください。

地元の方はもちろん、観光客の皆様にも訪れていただくことで、この「Bakery & Cafe 菊太郎」から小豆島オリーブ農園とオリーブの魅力を発信していきます。

### ■井上誠耕園ならではの“オリーブオイルをおいしく食べるための生食パン”

この度オープンする「Bakery & Cafe 菊太郎」は、7月にオープンしたパン工房「菊太郎」の焼き立てパンがその場で味わえる井上誠耕園オリジナルのカフェです。パン工房「菊太郎」で提供している生食パンは、オリーブを育てる井上誠耕園が、“オリーブオイルをおいしく食べるためのパン”を追求して誕生した井上誠耕園ならではの生食パンです。

もともと、園主である井上智博が世界のオリーブ産地を訪れるなかで、ギリシャ、クレタ島のオリーブ農園の方たちが、パンと一緒に味わうことでその年のオリーブオイルの味を確認している場面に出会ったことが、パン作りへの挑戦のきっかけとなっています。

最もシンプルな食べ方で、その年のオリーブオイルの味を確認するというその楽しみ方を見て「パンを美味しく食べるためのオリーブオイル」ではなく、「オリーブオイルを美味しく食べるためのパン」を作ることを目指しました。そして試行錯誤を重ねた結果、オリーブオイルのおいしさを味わうためのパンが完成しました。そのままでもトーストでも、“オリーブオイルといっしょにいただくことで”美味しく味わっていただける食パンです。



## ■各種メニューのご紹介

A4 ランクオリーブ牛の特選ステーキかつサンド



アボカドシュリンプのサンドウィッチ



クロックマダム



厚焼きたまごのサンドウィッチ



## ■店舗概要

【店舗名】	Bakery & Cafe 菊太郎
【住所】	香川県小豆郡小豆島町池田 2267-5
【TEL】	0879-75-1369
【営業時間】	10:00～16:00
【定休日】	火曜日

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 広報担当：八十、斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1316 E-mail: yaso@inoueseikoen.co.jp