



# 今が旬！オリーブの収穫がいよいよ開始 初採れオリーブを使用した今年一番の初物商品 「新漬けオリーブ」

10月6日（土）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、収穫したばかりの新鮮な若いオリーブの果実を使用したアザバ種とマンザニロ種の「新漬けオリーブ」を10月6日（土）より発売いたします。



アザバ種



マンザニロ種



ミッション種

## ■9月24日（月）より今年の収穫がいよいよ開始！

オリーブオイルは一年を通して店頭で販売されているため、なかなか旬の時期があることは知られていませんが、日本ではまさに今の時期、秋から冬にかけてがオリーブの旬です。

今年は全国的に続いた猛暑に加えて例年よりも多い台風に見舞われ、小豆島も台風21号の被害を受けました。農園では約60本ものオリーブの木が被害に遭いましたが、今年は9月24日（月）より、無事に収穫の時期を迎えることができました。

収穫がはじまった園地では、数人ずつのチームに分かれ、日暮れまで収穫を行います。果実に傷がつかないように、全て手摘みで収穫している当園のオリーブは、収穫した果実を一粒一粒選果する際も、選果台に毛布を敷いて作業をするほどに傷がつかないように徹底がされています。その後、約1週間かけて洗抜きと漬け込みを繰り返し、ようやく小豆島の特産「新漬けオリーブ」は完成です。収穫も漬け込みもすべて人の手で行う「新漬けオリーブ」。スタッフは目と手を働かせて、毎年変わることのない仕事を続けています。

## ■初採れオリーブを使った品種の異なる3種の「新漬けオリーブ」

「新漬けオリーブ」とは、オリーブの果実が鮮やかな緑色から赤紫色に熟す前の限られた時期しか味わえない貴重な商品で、10月6日（土）より販売を開始するアザバ種とマンザニロ種の「新漬けオリーブ」は、今年初めて収穫されたオリーブからできた第一弾の初物商品です。

当園では、品種の異なる3種の「新漬けオリーブ」をご用意。10月6日（土）に発売されるのは柔らかくてクリーミーな「マンザニロ種」と粒が大きく肉厚な食べ応えの「アザバ種」。そして11月にはやや堅めの食感がおいしい「ミッション種」が発売されます。品種ごとのそれぞれの味わいを、今しか味わうことのできない旬のオリーブでお楽しみください。

【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

## ■ 今後も続々登場する初物オリーブ新商品！

10月6日（土）より発売される「新漬けオリーブ」を皮切りに、井上誠耕園からは続々と初物オリーブの新商品が発売されます。

9月24日（月）からの初収穫、そして10月にはオリーブオイルの「初しぼり」を迎え、いよいよ“初物”オリーブオイルを味わえる時期がやってきます。完熟前の緑色の果実を使用している毎年大人気の「小豆島産緑果オリーブオイル」、また、小粒で収穫・搾油が大変なため日本ではほとんど栽培されていないアルベキーナ種を使用した搾りたてオリーブオイル「小豆島産手摘みオリーブオイル アルベキーナ種」など“その時期しか味わえない初物商品”が続々と登場します。

## ■ 商品概要



【商品名】	新漬けオリーブ アザパ種
【内容量】	250g
【価格】	3,888円（税込）
【販売予定】	10月6日（土）



【商品名】	新漬けオリーブ マンザニコ種
【内容量】	80g
【価格】	648円（税込）
【販売予定】	10月6日（土）



【商品名】	新漬けオリーブ ミッション種
【内容量】	80g
【価格】	648円（税込）
【販売予定】	11月（予定）

井上誠耕園直営ショップ、またはECサイトにて販売予定

URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/>

【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