

## スペイン産 早摘みオリーブ オリーブオイルの職人“マエストロ”が丹精込めて育てた 「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」 今年も 11月26日（月）から販売開始 —スペインからの空輸便で、新鮮なオリーブオイルが到着—

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、毎年この時期に提供しているスペイン提携農園で搾ったばかりの「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」の販売を11月26日（月）より開始いたします。



### ■今年も苦みが少なくバランスの良い仕上がりに

まさに今、旬を迎えているスペインのオリーブ。オリーブオイルは、その年の気候によって果実の熟し方が変わり、果実の状態では一見同じように見えるのですが、オイルを搾るとその違いが明らかになります。今年も、春の開花時期の遅れや夏の気温が緩やかに上昇したことで、果実の熟度が例年よりも三週間ほど遅れました。しかし、果実の出来栄を左右する恵みの雨が収穫直前に降ったこともあり、若草のような青い香りと、きりっとした辛味、苦みのバランスの良いオイルが出来上がりました。

果実がまだ緑のうちに収穫をする“緑果オリーブオイル”を収穫できるのは、1年のうちわずか数週間といわれています。この時期ならではの“旬”のオリーブオイルをお楽しみください。

### ■提携農家ルケ家のこだわり

当園の提携農家であるルケ家はスペイン南部のアンダルシア州、コルドバにあります。ルケ家は、13年間にもわたり井上誠耕園の提携農家として毎年最高品質のオリーブオイルを日本に届けています。

ルケ家はスペインで先駆的に有機栽培を行っていた農家で、現在も有機栽培でオリーブを育てています。近隣の農家に害虫が発生していても、自然に住み着く益虫のおかげで害虫が駆除され有機栽培ならではの健康的なオリーブが収穫できます。

## ■現地のパートナー、オリーブマエストロとは？



スペインならではのオリーブ農園の特徴として、「マエストロ」とよばれる存在がいます。ルケ家の「マエストロ」は、親子2代でルケ家を支えるラファエルさん。主な役割としては「搾油責任者」ですが、実は搾油のみならず、農園の状態管理や工場管理・収穫のタイミング、さらにはオフシーズンの農園の掃除まで、すべての責任者として農園を支えています。ラファエルさんは、いつでも農園に足が運べるようにと搾油所の隣に住んでいるというほどの徹底ぶり。まさに、職人といえるほどのラファエルさんのこだわりが最高品質の「エキストラヴァージン緑果オリーブオイル」を生んでいます。

## ■園主 井上智博より一言

今年は緑果の味の判断基準として色を重視しました。オリーブオイルは色が大事です。色と味は関係があります。そこで確実に緑果らしい緑果を搾るための工夫として、手間がかかるし効率は悪くなりますが、1回に搾る量を減らして細かく何回にも分け、色見本を用いて、1回1回色を確認しながら搾りました。その結果、今年も素晴らしい緑果が搾れました。きりりとした辛み、パンチのある味わいに仕上がっています。

## ■商品概要



【商品名】	エキストラヴァージン緑果オリーブオイル
【内容量／価格】	180g／1,944円（税込み） 450g／4,536円（税込み）
【販売予定】	11月26日（月）
【販売方法】	井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

〈本件に関するお問い合わせ〉  
井上誠耕園 広報担当:八十(やそ)、斉藤  
メール: [yaso@inoueseikoen.co.jp](mailto:yaso@inoueseikoen.co.jp)  
〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6  
TEL:0879-75-1355 FAX:0879-75-1316  
HP: <https://www.inoueseikoen.co.jp>