

化粧品にも匂がある！

極上の果実だけを搾った“匂”の化粧品

オリーブ 100%の「エッセンシャルオリーブオイル」 12月1日（土）からいよいよ販売開始

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、天成りオリーブを中心とした極上の果実のみを搾った「エッセンシャルオリーブオイル」の販売を12月1日（土）より開始いたします。



写真／芥川仁

■ 最上級の果実「天成り」オリーブを中心に搾った“匂”の化粧品

「エッセンシャルオリーブオイル」は、「天成りオリーブ」を中心に、真っ黒に熟した大粒の極上果実だけを選んで搾った美容オイルです。収穫方法から実選びまで、これまで多くの試行錯誤を繰り返し、やっと作り上げることができた逸品です。オリーブの収穫時期である、まさにこの時期にしかお届けすることのできない“匂”の化粧品。搾ったままで何の加工もしていないため、無駄なものは一切含まれていない新鮮な自然の美容成分をそのままお肌に届けることができます。

天成りオリーブとは・・・

「天成りオリーブ」とは、オリーブの最上部に実る、「濃い赤紫色～黒色、巨峰のような大粒のオリーブ果実」のことです。1本の木でわずか10分の1しか取れないとても希少な実を、井上誠耕園では「お天道さんに一番近い場所に成る実」として「天成り(てんなり)」と呼んでいます。そんな希少な実を使用している贅沢な「エッセンシャルオリーブオイル」で冬の乾燥したお肌を潤してください。



■こだわりは“手づくり”と“香り”



オリーブは少しでも傷がついてしまうと酸化が始まってしまうため、傷がつかないように収穫は手摘みで行い、収穫後は果実の熟度などを見極めながら一つひとつ選り分けます。さらに、お客様が口にすることのない商品だからこそ、特にこだわっているのが“香り”です。搾る手前のペースト状態で今年は23～24度に保ちながら搾油作業を行っています。毎年状態が変わるため、搾油してオイルの香りを確認し、温度調整をするという作業を繰り返すことで、その年の最高のオイルを作り上げています。

写真／芥川仁

■園主 井上智博より一言

エッセンシャルオリーブオイルを搾るためには、いくつかの難関があります。エッセンシャルオイルに使用しているミッション種は、他の品種に比べてデリケートで、きれいなブラックオリーブに仕上げるのがとても難しい品種です。木の状態や天候が状態を左右するのはもちろんのこと、春の剪定※がしっかりできていなければ、台風の影響で実に擦り傷ができやすくなります。傷実は「エッセンシャルオリーブオイル」には使用できないため、これらの難関をすべてクリアした希少な「天成りオリーブ」のみが選ばれ、商品となっているのです。

また、「エッセンシャルオリーブオイル」は私たちにとって、その年一年の栽培技術と搾油技術の良し悪しが推し量られるものです。私たちは毎年より良質な実、より良質なオイルを求めてエッセンシャルオリーブオイルを作り上げ、栽培技術と搾油技術の向上に情熱をかけています。

※剪定とは・・・風通しや日当たり、また成長の促進、病害虫予防のために適度に枝を切り落とす作業のこと

■商品概要



【商品名】	井上誠耕園産 エッセンシャルオリーブオイル
【内容量／価格】	30ml／10,800円（税込み）
【販売予定】	12月1日（土）
【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

〒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>