オリーブ島の自然農園
井上誠耕園
INOUE SEIKOEN

小豆島の農園直営バル！
小豆島の豊かな食材とオリーブ農家直送のオリーブオイルを堪能

「らしく BAR（バル）井上誠耕園」
４月５日（金）より期間限定オープン

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県郡町池田、園主：井上智博）は、より多くのお客様に井上誠耕園のオリーブオイルと小豆島や瀬戸内の食材を楽しんでいただくべく、期間限定バルを名古屋の名駅前にオープンいたします。

■より多くの人に小豆島の豊かな食材やオリーブオイルの魅力を伝えたい

小豆島には、オリーブオイルをはじめ、400 年の歴史を誇る醤油や佃煮、素麺など、古くから自然と寄り添い育まれてきた豊かな食文化があります。小豆島ならではの豊かな食材の魅力をより多くの人に知ってもらいたいという園主の想いから、今回の「らしく BAR 井上誠耕園」出店に至りました。オリーブ農家だからこそオリーブオイルのおいしさをより感じていただけるよう考案されたメニューには、瀬戸内産のタコを使用したカルパッチョや、　オリーブの搾りかすを飼料にして育てた香川県のブランド牛「オリーブ牛」の生ハムなどご用意しています。

■井上誠耕園や小豆島の魅力を五感で体感いただけるスペース

「らしく BAR 井上誠耕園」では、料理を味わうだけでなく、店舗全体の空間から井上誠耕園や小豆島の魅力を五感で体感いただけます。まだ小豆島を訪れたことのない人にもその魅力を感じてもらい、より多くの人が小豆島を訪れるきっかけになればという想いもあります。

店舗は立ち飲みスタイルとなっており、“お客様一人ひとりとのつながり”を大切にし、オリーブオイルと料理を通じてお客様に感謝を伝えるコミュニケーションスペースとして展開します。近隣で働く方からカップルの方、買い物帰りの方まで気軽にお越しいただける空間となっておりますので、多くのお客様のご来店を心よりお待ちしております。

【本件に関するお問合せ先】
井上誠耕園　広報担当：斉藤　　〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6
TEL: 0879-75-1355　FAX: 0879-75-1316　E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

■メニュー詳細

商品名：「せとうち タコのカルパッチョ」
価　格：￥650（税抜）
特　徴：
身がやわらかくて引き締まっている瀬戸内産のタコを使用したカルパッチョで、オリーブオイルをたっぷりかけて召し上がっていただけます。

商品名：「オリーブ牛の「超」レアハム」
価　格：￥600（税抜）
特　徴：
オリーブの搾りかすを飼料にして育てた香川県のブランド牛「オリーブ牛」をレアに焼いた生ハム。オリーブ牛はオリーブに含まれるオレイン酸により、甘みがありあっさりとした脂が特長です。

■店舗概要

・店舗名　：「らしく BAR（バル）井上誠耕園」
・場所　：愛知県名古屋市中村区名駅 1-2-1
　名鉄百貨店本店【メンズ館】ナナちゃん人形横
・営業時間　：15：00～23：00（フード LO は 22：00、ドリンク LO は 22：30）
　※土日曜日・祝は 11：00～
・定休日　：なし
・席数　：18 名
・オープン日　：4 月 5 日（金）

井上誠耕園とは

瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和 15 年から三代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治(たすじ)の時代から柑橘とオリーブを育て、平成 28 年にはオリーブ植栽 70 年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約 160 名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っています。

EC サイト 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：斉藤　　〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6
TEL: 0879-75-1355　FAX: 0879-75-1316　E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp