

とろけるような食感と上品な味わい 小豆島産の早摘みオリーブ「緑果」を飼料にした 井上誠耕園『オリーブ緑果豚』 8月30日（金）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、8月30日（金）より、高級ブランド豚「甲州信玄豚」を育てる養豚家 柿嶋正幸さんと共に作った、小豆島産の早摘みオリーブ「緑果」を飼料にした『オリーブ緑果豚』を8月30日（金）より発売します。



■長年の課題「搾り粕の活用」を実現

井上誠耕園は、自然の恵みにより生まれたすべての農産物を通常捨てられてしまう部位や成果として販売できない傷実までも加工することで余すことなく活かし、お客様の元へ届けるという商品開発をする上での信念を持っています。

そんな中、井上誠耕園の代名詞でもあるオリーブオイルの製造過程では、オイルにも劣らない栄養分を持った搾り粕である「オリーブペースト」が生まれます。この「オリーブペースト」を活用できずにこれまでは破棄しており、園主はこれを一つの課題として長い間掲げていました。

そこで登場したのが「オリーブ緑果豚」です。「オリーブ緑果豚」の飼料に使用している早摘みの「緑果オリーブ」は、栄養価が高く、大変希少で価値の高い果実となります。そんなオリーブ果実から得た「オリーブペースト」を、余すことなく使い切りたいという想いから高級ブランド豚「甲州信玄豚」を育てる養豚家・柿嶋さんに「オリーブペースト」を使った植物性の飼料のみで豚を育てていただきたいと依頼。オリーブ緑果豚のベースとなっている「甲州信玄豚」を育てるために特別配合された飼料に、乾燥させた「オリーブペースト」を混ぜ込み、オリーブ緑果豚オリジナルの飼料を作りました。

■美味しい豚の条件である「オレイン酸」は通常の約3倍

柿嶋さんの養豚における一番のこだわりは「いかに健康な豚を育てるか」ということ。自然豊かな土地で、ストレスを与えないよう、少ない頭数で手間ひまかけて健康に育てています。また、長年豚を育てる中で、豚が本来主食としている植物性の飼料を使用することが、おいしい豚を育てる上で最も重要であると気づき、現在は豚が育ちやすく安価な動物性の餌は一切与えていません。

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 広報担当：斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp



一般的に美味しい豚の条件は、「高オレイン酸」であることとされていますが、実はオリーブの早摘み果実「緑果」に豊富に含まれている抗酸化成分「オレイン酸」は、お肉の美味しさの基準となる脂肪酸でもあります。そのため、他の豚と比較するとオリーブ緑果豚は「オレイン酸」が通常の約3倍と圧倒的に高い数値となっており、とろけるような口溶けの良い良質な脂質と上品なうまみをお楽しみいただけます。

■商品概要



- 【商品名】 オリーブ緑果豚
- 【内容量／価格】 3種すき焼き・しゃぶしゃぶ用
(ロース／バラ／モモ 各200g 計600g)
5,840円(税込)
- 【賞味期限】 購入後、すぐに冷凍庫へ入れ、60日以内
- 【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売
URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/>

■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。

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園 広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp