

柑橘とオリーブが織りなす自然な香りと味わいのフレーバーオイル 柑橘香る井上誠耕園オリジナル「完熟ネーブルオリーブオイル」

9月1日（日）より今期新発売

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、完熟したネーブルオレンジとオリーブの生搾りからできた「完熟ネーブルオリーブオイル」を9月1日（日）より発売いたします。



■ 2つの新鮮な果実からできた“フルーツフレーバーオイル”

「完熟ネーブルオリーブオイル」は、ネーブルオレンジとオリーブの果実を同時にペースト状にし、攪拌しています。果汁ではなく、果皮を使用しているため、柑橘の果実が持つ甘くて爽やかな香りがオリーブオイルに溶け込みます。香料を使用せず天然素材だけでできた本物の“フルーツフレーバーオリーブオイル”です。

■ 今年甘い香りがより引き立つ仕上がりに

自然の産物であるオリーブやネーブルオレンジは、その年の天候などの影響により毎年少しずつその出来栄が変わります。そのため、その年その年のオリーブとネーブルオレンジの特徴をふまえ、園主がその配合や作業にかかる時間を試行錯誤しながら決めています。

今年は、より香り高いオイルに仕上げたいという想いからオリーブとネーブルオレンジをペーストにして混ぜ合わす（香りに移す）時間を昨年よりも長く約2倍に調整しました。この「攪拌」という作業が長ければ長いほど香りがしっかりとオリーブオイルに移りますが、長すぎるとオリーブオイルが酸化してしまうため、試作をいくつも作り、ベストなバランスを見つけ出しました。

その結果、今年は特にオリーブオイルにしっかりと新鮮で甘いネーブルオレンジの香りに移り、柑橘の華やかな香りがより際立った仕上がりとなりました。

爽やかさのある甘い香りを活かし、お食事だけでなくスイーツにもマッチする商品です。

【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

■おすすめレシピの紹介



ネーブルフレンチトースト

<作り方> ※2人分

- ① 卵 2 個とオレンジジュース 100 cc、砂糖小さじ 4 を混ぜる。
- ② ①①に食パン（4 枚切り）を 2 枚ひたす
- ③ ネーブルオイルをひいたフライパンで弱火で 5 分ほど焼く
- ④ ネーブルオイルを仕上げにかけて完成



白身魚のカルパッチョ

<作り方> ※2人分

- ① 白身魚（刺身用）60g は薄く切り、ベビーリーフとスライスした玉ねぎを敷いた皿に盛る
- ② みじんぎりの玉ねぎ大さじ 2 とネーブルオイル大さじ 3、醤油大さじ 1 を混ぜて①にかける
- ③ 仕上げに塩コショウをし、好みにピンクペッパーやパセリを散らして完成

■商品概要



【商品名】	完熟ネーブルオリーブオイル
【内容量】	117 g
【価格】	箱無/1,620 円（税込） 箱有/1,674 円（税込）
【販売予定】	9 月 1 日（日）

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：斉藤

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