



# 小豆島初！オリーブ緑果豚のとんかつが味わえる 家庭的なオリーブ料理のお店 『忠左衛門 本店』が 3月14日（土）よりリニューアルオープン

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、当園が初めてオリーブを植えた場所「本園」の中に佇む「忠左衛門 本店」を3月14日（土）より、新たな飲食店としてリニューアルオープンいたします。これまでオリーブオイルに合う生食パンを使用したメニューをご提供していた「Bakery & Cafe 菊太郎」を、コンセプトを変更し“家庭的なオリーブ料理を味わえるお店”として営業開始します。



## ■井上誠耕園オリジナルブランド豚を使用したとんかつが目玉

「忠左衛門 本店」がメインメニューとしてご提供するの、井上誠耕園の早摘みのオリーブ果実をエサに与えて育てた、当園オリジナルブランド豚「オリーブ緑果豚」を使った“とんかつ”です。香川県では名物であるオリーブ牛が注目を集めていますが、井上誠耕園では高級ブランド豚「甲州信玄豚」を育てる養豚家の柿嶋さんと協力し、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2019年8月より製造販売開始していました。「オリーブ緑果豚」はお肉の美味しさの基準となる脂肪酸「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、上質な脂質と上品なうまみが特長です。当園が数々の調理法を試した中で、「オリーブ緑果豚」を一番美味しく味わえるのは「オリーブ緑果豚」をオリーブオイルで揚げる“とんかつ”でした。この美味しさをぜひ小豆島で味わってほしい、そんな思いから「オリーブ緑果豚」のとんかつを味わえる「忠左衛門 本店」をオープンしました。

## ■瀬戸内海と小豆島の街並みが見渡せる思い出に残る空間

「忠左衛門 本店」がある「本園」は、昭和21年に井上誠耕園の初代園主・井上太子治がどんぐり林を開墾して初めてオリーブを植えた、井上誠耕園の始まりの場所です。そんな本園の中に佇む本店の2階からは、瀬戸内海の絶景とオリーブ畑が広がる小豆島の街並みが一望できます。全13席のこじんまりとした店内ですが、気候の良い季節は14席のテラス席も開放し、景色を楽しみながらオリーブ料理を味わえます。



【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

## ■家庭的な味わいにほっとするメニュー

メニューには、料理上手で当園でも数々の商品づくりを手掛けてきた女性スタッフが考えた家庭的なオリーブ料理が並びます。主婦の経験と栄養学の知識を生かし、オリーブオイルの美味しさをより身近に楽しんでもらえるよう考え抜いた特製メニューです。家庭的でほっとする、でも自宅では味わえないような、心に残るメニューを心がけ開発しました。

### ●メニュー例のご紹介●

#### —『オリーブ緑果豚の特製カツ定食』

税別 1,500 円

井上誠耕園オリジナルのブランド豚「オリーブ緑果豚」を贅沢に使ったとんかつです。豚肉が柔らかく、トロッと溶けるような口当たりで、オリーブオイルで揚げているからこそそのサクッとヘルシーな後味はやみつきになります。



#### —『旬アスパラと厚切りベーコンのモッツアレラチーズトマトパスタ』

税別 1,200 円

小豆島伝統の手延べ素麺の技法で作る麺を使用した、トマトソースパスタです。もちもちした食感でツルっと食べられる手延べパスタはソースとよく絡んで濃厚な味わいを楽しめます。



## ■店舗概要

- 店舗名：井上誠耕園 忠左衛門 本店
- リニューアルオープン日：3月14日（土）
- 場所：〒761-4301

香川県小豆郡小豆島町池田 2267-5 （地図右側の「忠左衛門 本店」記載場所）

池田港より車で 10 分、

土庄港より車で 20 分、

オリーブバス中央病院前下車 10 分

- お問い合わせ番号：0879-75-1369

- 営業時間：11：00～15：00

- 定休日：毎週火曜日

- 席数：室内 13 席、  
テラス（気候により解放）14 席

（Bakery & Cafe 菊太郎で提供していた

生食パンは、通信販売と「らしく本館」1 階のベーカリーコーナーにて引き続き販売致します）

【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





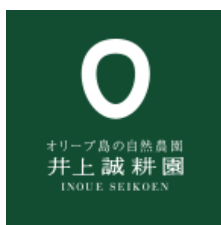
## 『忠左衛門』は小豆島内で 2 店舗の営業となります

「忠左衛門」は、今回リニューアルオープンした家庭的なオリーブ料理をご提供する「忠左衛門 本店」と、本格的なオリーブオイル料理をご提供する「レストラン忠左衛門」の 2 店舗営業となります。2 つの店舗でコンセプトが異なり、「レストラン忠左衛門」は、瀬戸内・小豆島の豊かな食材を中心に、地産地消にこだわり、オリーブオイルを使って素材の味を最大限に引き出す料理を提供する、本格オリーブオイルレストランです。地図内の井上誠耕園「らしく園」と表記した場所に「レストラン忠左衛門」がございます。



▲「レストラン忠左衛門」店内

## ■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