

夏バテしがちな季節も箸が止まらなくなる！
 素材の味を究めた体にやさしくて美味しい
 オリーブオイルドレッシング
 『梅（うめ）』・『香ばしい「葱（ねぎ）」』の
 2品が同時リニューアル！
 ～ 6月4日（木）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、6月4日（木）より、井上誠耕園のオリーブオイルドレッシングシリーズの中から、『梅』・『香ばしい「葱」』の2品を同時にリニューアル販売します。



■ 自然の恵みそのままの美味しさを味わってほしい

井上誠耕園のオリーブオイルドレッシングシリーズは、自然の恵みを実感できる美味しさを目指して、小豆島の工房で全て手作りしており、一番人気の「ごまドレッシング」を始め、これまで数々の商品を販売してきました。再発売となる『梅』と『香ばしい「葱」』は、もっと美味しさを追求したい、お客様からのご意見を反映したいという思いから、半年以上の月日をかけてリニューアルしました。

■ 体にやさしい希少糖使用！果肉感を残した甘酸っぱさがたまらない『梅』

食欲増進や疲労回復に効果がある梅は、ミネラルやカルシウムを豊富に含み、梅雨のじめじめする季節にも体に元気を与えてくれます。今回のリニューアルでは、手作りの味がして美味しい、安心する、という従来品の良さはそのままに、以下4点をリニューアルしました。

- ・糖分をグラニュー糖から希少糖に変更
- ・紀州産南高梅の「はちみつ梅」「シソ漬け梅」の2種を使用し、果肉感を残した
- ・増粘剤不使用。オイルの量を調整し、冷やしても固まらない天然のとろみを生み出した
- ・エキストラヴァージンオリーブオイルを加え、豊かな風味とコクをプラス



【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



糖分に選んだ香川県の特産品でもある「希少糖」は、その名の通り、非常に流通量が少なく、大変希少で高価な糖です。健康配慮の糖とも呼ばれており、抗糖尿病作用、抗アレルギー作用、植物生長調整作用などの幅広い作用が期待注目されている天然甘味料です※。本品に使用したところ、ふわっとした甘さのあとはすっきりとした後味で、体にもよくて梅本来の甘酸っぱさをそのまま生かした味わいに仕上げることができました。従来よりもしょっぱさを控え、お子さんからご年配の方まで家族みんなで食べられます。

■ 梅の最高峰「紀州産南高梅」を使用

梅ドレッシングはさっぱりしたノンオイルのものが主流ですが、当園のドレッシングは、オリーブオイルと梅と一緒に摂ることの美味しさと健康への良さを実感いただける製品です。梅もオリーブオイルも脂溶性ビタミンEを含む食材で、両方の栄養素を効率よく摂取できます。梅の最高峰と言われる「紀州産南高梅」の中でも、まろやかでフルーティな「はちみつ梅」と上品で爽やかな酸味の「シソ漬け梅」を選び抜いて使用し、2種の梅がオリーブオイルとよく絡んで、とろっと濃厚な梅の風味を楽しめます。

サラダにはもちろん、パスタに絡めてもおいしく、鮮やかなピンク色は初夏の食卓を彩ります。

■ 『梅』のおすすめレシピ



蒸し鶏とパスタに絡めて



大根サラダに鰹節と

■ 他では味わえない旨みの決め手は「ねぎオリーブオイル」! 『香ばしい「葱」』

日本人なら誰もが好きな香ばしいねぎの香り。ドレッシングで最大限に感じられるよう改良を重ねた結果、自宅ではなかなか作れない香りと旨みを引き出し、ひと手間加わった贅沢な味わいへの改良が実現しました。その決め手となったのは、当園が試行錯誤の末に独自の製法で開発した「ねぎオリーブオイル」でした。「ねぎオリーブオイル」とは、エキストラヴァージンオリーブオイルにねぎをじっくり焼き込み、オイルにねぎの香りと脂溶性の栄養分を移した、ほかにはないフレーバーオリーブオイルです。この「ねぎオリーブオイル」を使用したことにより、香ばしさと香り豊かさ、濃厚なねぎの旨みをより一層感じられる味わいになっています。

さらに玉ねぎと白ねぎの旨みを詰め込み、従来品よりもパンチのある味わいにリニューアルしました。ねぎにも疲労回復効果があり、これからの夏バテ予防に活躍すること間違いなしです。リニューアルした点を以下にまとめました。

- ・オリーブオイルにねぎを焼き込み、じっくりねぎの香りに移した「ねぎオリーブオイル」を使用
- ・ねぎの風味にコショウをプラスし、パンチの効いたおいしさに
- ・レモン果汁とお酢を加え、ねぎのしつこさがなく、さっぱりした後味に



【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



温野菜、ゆで豚などのほか、一番おすすめの食べ方は焼いた肉にかけることです。後味はさっぱりしているので、肉との相性が抜群です。

■『香ばしい「葱」』のおすすめレシピ



野菜の肉巻きに



新じゃがのサラダに

■商品概要



【商品名】 オリーブオイルドレッシング「梅」
 【内容量／価格】 200ml / 972 円 (税込)
 【賞味期限】 製造日より 3 か月
 【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/>

【商品名】 オリーブオイルドレッシング 香ばしい「葱」
 【内容量／価格】 200ml / 864 円 (税込)
 【賞味期限】 製造日より 3 か月
 【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/>

インターネットページでは、詳しいレシピをご紹介します！▼

<https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?p=768>

※出典：内閣府「第 3 章 香川大学発希少糖の実用化の展開」

■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 180 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：斉藤

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