



With コロナ時代の新たな挑戦！「オンライン搾油」で発売に踏み切った旬の味
ご自宅でのちょっと贅沢な食事に大活躍する
旬のオリーブとレモンの生搾り「新鮮檸檬オリーブオイル」
夏期 90 日間限定で 7 月 1 日（水）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、7 月 1 日（水）より、南オーストラリアの提携農家と共に作った、オリーブとレモンを一緒に味わえる「新鮮檸檬オリーブオイル」を夏季 90 日間限定で発売します。

■4/17：一時は発売を諦めた。

それでもお客様に届けたい気持ちで挑戦を選んだ

日本を含む北半球のオリーブ収穫期は秋から冬であるため、夏の間は搾りたてのオリーブオイルを味わうことができません。井上誠耕園はできるだけ長い間新鮮なオリーブオイルを味わっていただけるよう、日本と季節が真逆のオーストラリアの農家と提携し、毎年夏に旬の味わいである「新鮮檸檬オリーブオイル」をお届けしています。ところが今年新型コロナウイルスの影響で渡航が叶わず、発売は難しいと一時は諦めざるを得ない状況に陥りました。しかしその間もお客様からは“新鮮檸檬オリーブオイルはいつ発売ですか”といった問い合わせが多くありました。葛藤を重ねた末、提携農家であるエドと、この未曾有の自体にこそ、農業で国同士を励ましたい、国境を越えた強い絆で農業の可能性を共に追求したいという想いが一致し、4/17（金）、『今年は渡航はできない。しかし、テレビ会議と空輸での物のやり取りで、自分たちにしか出せない味わいを今年も作る。』という結論に至りました。



■5/11：畑の視察

5/11（月）、提携農家であるエドとオンラインでつながり、畑を案内してもらいながら果実の様子をチェックしました。レモンは果肉も少し青みが残っていて新鮮さがあり、香りが強く苦みも少ないという素晴らしい出来でした。**レモンの熟度は新鮮檸檬オリーブオイルを搾るにあたって大変重要なポイント**であり、青過ぎる果実は香りは強いけれど、えぐみも強くなりがちです。テレビ会議で熟度について討議を交わし、最適な熟度を見定めました。



▲▼オンラインでオーストラリアと繋がる
園主と搾油責任者大坪

■5/13：初めてのオンライン搾油

5/13（水）、早朝 6：30 から最初の試飲のための搾油を行いました。**レモンとオリーブを同時圧搾製法で搾る新鮮檸檬オリーブオイルは、果実の比率やコールドプレスで搾るための温度管理、レモンの香りをオリーブオイルに移す時間の調整など、搾油の技術が全て味わいに現れます。**全てオンラインで指示を出し、試飲サンプルをいくつか搾りました。



【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



オリーブ島の自然農園
井上誠耕園
INOUE SEIKOEN

■ 5/19：空輸便で届いたオイルを試飲

5/19（火）、テスト搾油したオイルが日本に届き、その味わいを確かめました。園主も搾油責任者大坪も初めて渡航せずには搾ったオイルの出来ばえが気がかりただけに緊張の瞬間でした。「うん。香りがいい。」「少し青いレモンの香りが鼻に抜ける。オリーブも爽やかな味わい。」と、二人とも納得できる味わいに安堵しました。新鮮檸檬オリーブオイル作りは今年で7年目になります。7年積み重ねてきた信頼関係があったからこそ今回の発売につなげることができました。



互いにオリーブオイルを愛し、オリーブの栽培やオイルの搾油に情熱がある者同士だからこそ、離れていても通話を通して意思の疎通ができ、自分たちが求める味わいを実現することができました。試飲して味わいが決まったオイルは1か月かけて製造し、7月1日（水）から空輸便で届いたオイルを発売開始します。

■ 自宅での食事の楽しみ方が変化する中で

今回の新型コロナウイルスの影響を受け、世の中の買い物の仕方や食事の仕方などライフスタイルが変わってきました。自宅で食事を摂る機会が増え、「自宅で美味しいものが食べたい」という需要が高まっています。それと同時に普段から健康に過ごすことの大切さが改めて見直され、健康的な食事を意識する人が増えました。新鮮檸檬オリーブオイルは、レモンとオリーブを搾ったそのままのフレーバーオイルであり、食材にかけるだけでレモンの爽やかな香りがいつもの食卓を華やかにしてくれます。そして塩や砂糖といった調味料も全く加えていないヘルシーな新鮮檸檬オリーブオイルは、美味しく健康にもよいオリーブオイルとして、これから暑さ厳しくなる夏の食卓にぴったりの商品です。

■ 商品概要



【商品名】	新鮮檸檬オリーブオイル
【内容量／価格】	117g / 1,674 円（税込） 273g / 3,240 円（税込） 117g(箱無) / 1,620 円(税込)
【賞味期限】	製造日より1年
【原材料名】	オリーブ：オーストラリア産 フラントイオ種 レモン：オーストラリア産
【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/products/detail.php?product_id=258

ウェブページもご覧ください：<https://www.inoueseikoen.co.jp/press/>

【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

■かけるだけ！アレンジレシピの紹介



レモントースト



蒸し鶏パスタ



トマト素麺



焼き魚



バニラアイス

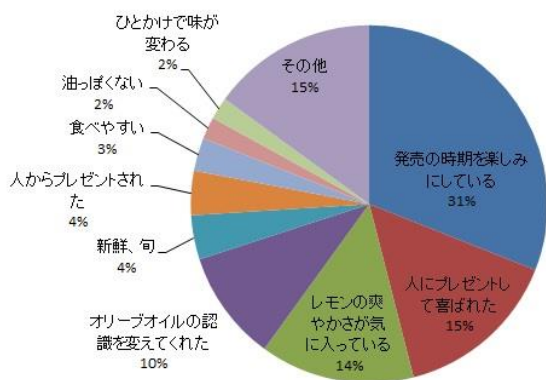


カルパッチョ

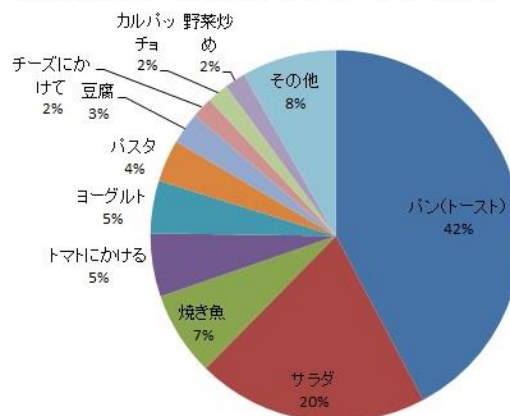
新鮮檸檬オリーブオイルのおすすめレシピはこちら！➡ URL : <https://bit.ly/3gdNqsG>

■新鮮檸檬オリーブオイル 100人アンケート

100人に聞いた新鮮檸檬オリーブオイルへの感想



100人に聞いた新鮮檸檬オリーブオイルの好きな食べ方



■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：斉藤

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