



野菜や果実のあっと驚く相性の良さを見つけ出す 『マリアージュシリーズ』第一弾 「柿と紅茶のジャム」 ～7月27日（月）より新発売～

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、異なる食材を組み合わせ、驚きの美味しさを追求するジャムシリーズ『マリアージュシリーズ』の第一弾として、「柿と紅茶のジャム」を7月27日（月）より新発売いたします。



■柿と紅茶の出会いが新しいジャムを生み出しました

井上誠耕園は、樹齢40年を超える柿の木を育てています。井上誠耕園がある小豆島の池田地区で長年に渡って土地を愛し、農業を大切に想う柿農家さんから、その想いを引き継いで2年前に譲り受けました。品種は「松本早生」と呼ばれる富有柿で、ジューシーな甘さが特長です。太陽がたっぷり降り注ぐ南向きの畑で育つ柿を、私たちは「日向（ひなた）柿」と名付け、毎年青果として販売しています。そんな「日向柿」の中でも、青果として販売できない柿を何とか美味しく加工したいと考え、1年以上商品開発に取り組んできました。そしてこの度、試作を重ねた末に、柿と紅茶を合わせた新しいジャムの開発に成功しました。

「柿と紅茶のジャム」は、**日向柿がごろっと贅沢に入っており、上品な大人の味わいのジャム**です。熟した「日向柿」の美味しさを味わっていただくために、甘さは控えめにコトコト柿を煮込み、素朴な柿の味わいにぴったりな紅茶を厳選し、茶葉と一緒に炊き上げました。柿の食感と紅茶とのハーモニーが楽しい大人のためのジャムです。

■井上誠耕園の果実のジャムの世界

井上誠耕園は、「**自然の恵みを実感できる商品の提供**」を活動指針に、**実った果実を無駄にすることなく、その価値を最大限引き出せる商品開発**を行っています。農家として、傷がついた果実は青果としてお客様へは販売していません。しかし、“傷を除けば味は青果と変わらず、美味しい果実を破棄してしまうことはもったいない”という考えから、「柿と紅茶のジャム」も、柿を一つひとつ丁寧に下処理して果肉を余すことなく使用しています。新発売のマリアージュシリーズでは、自然の恵みでお客様にさらなる感動を届けるべく、農家ならではの素材を生かした様々な組み合わせで、新しいジャムを提供していきます。

【マリアージュシリーズとは】

果実や野菜をベースとした意外な組み合わせであっと驚くおいしさをお届けする創作ジャムシリーズです。“口に入れた瞬間、想像とは違う美味しさに出会える”をコンセプトに、選び抜いた食材で新しい美味しさを追求しています。今回の第一弾を皮切りに、今後も続々と発売予定なので、乞うご期待です。

■大人だけの贅沢な楽しみに

「柿と紅茶のジャム」は、朝食はもちろんのこと、夜の食後のデザートにもおすすめです。ご自宅でちょっと贅沢なデザートが食べたいときに、**いつもと違った新しい美味しさを発見できる産地直送のお取り寄せ品**です。



チーズとの相性がよく、パンにクリームチーズをのせ、その上にのせると絶品です。クラッカー+クリームチーズ+柿と紅茶のジャムは、ワインのお供にもぴったりです。そのほか、アイスやヨーグルトなどにもかけるだけで、**柿の上品な甘さと紅茶の豊かな香りがふわっと広がる大人のデザート**になります。

■商品概要



- 【商品名】 マリアージュシリーズ「柿と紅茶のジャム」
 【内容量／価格】 120g 928円（税込）
 【販売予定】 7月27日（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>
 ※商品ウェブページは近日中公開予定です。

広報ウェブページもご覧ください！

URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?cat=3>

日向柿についてはこちらから▼

URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?p=680>

■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