

## コロナ禍で地域産業を守るしくみを考える 井上誠耕園の新たな試み『忠左衛門お取り寄せ』 8月21日より「夏のブイヤベース」を発売開始！

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、コロナ禍で瀬戸内の漁業が大きな打撃を受けている状況から、井上誠耕園の直営レストラン「忠左衛門（ちゅうざえもん）」で魚介類の加工品を手作りし、直送する新しい取り組み「忠左衛門お取り寄せ」を開始しました。その新商品として、8月21日（金）より、瀬戸内の魚介類とオリーブオイルを使用した「夏のブイヤベース」を新発売します。



▲写真／芥川仁

### ■魚が行き場をなくし、漁に出られない状況が続く瀬戸内の漁業

新型コロナウイルスの影響で、京阪神のレストランやホテルに魚を卸していた瀬戸内の漁業は、今大きな打撃を受けています。漁に行っても魚を卸せる場所がないため、漁に出られない日が続いています。日ごろから地産地消をテーマに、瀬戸内の食材を使ったメニューを提供している井上誠耕園の直営レストラン「忠左衛門」も、新型コロナウイルスの影響で一時は営業を自粛していました。そんなときに漁業の危機を聞いた園主は「**島で揚がった魚は島でなんとかしたい**」という思いから、通信販売でのお取り寄せ品を「忠左衛門」で作る決意をします。レストラン「忠左衛門」のメンバーも、島の漁師さんの大変さはもちろんのこと、小豆島への観光客が減少し、**島に訪れたくても訪れられないお客様がたくさんいる**という問題を実感していました。そこで、力を合わせていつもの厨房をキッチン工房に整え、**全国のお客様に自分たちの料理を直接発送するという新しい取り組みに初めて挑戦しました**。瀬戸内の海で獲れる魚介類は新鮮でとても美味しく、全国から高い評価を受けています。そんな旬の海の幸を無駄にすることなく、オリーブ農家の手でその美味しさを最大限に生かして価値を高め、ご自宅で楽しんでもらえる方法はないか、試行錯誤しながら製品開発に取り組みました。

### ■自宅で小豆島を感じられる「夏のブイヤベース」

試作の末、「レストラン直送のお取り寄せ品」として、瀬戸内の魚介と小豆島らしさを詰め込んだ「夏のブイヤベース」が完成しました。ブイヤベースとは南フランスの漁師町が発祥の郷土料理で、魚介類をオリーブオイルやトマトなどで煮たスープです。「夏のブイヤベース」は、小豆島産のハリイカ、マダコ、ガサエビ、讃岐でんぷく（ふぐ）、旬のスズキなどの豪華な魚介類を自宅で簡単に煮込んで絶品スープが作れる夏にぴったりの製品に仕上げました。味の決め手となるスープは、濃厚でフレッシュな味わいがするトマトと魚介のダシが効いており、井上誠耕園のにんにく唐辛子オリーブオイルがアクセントとなっています。自宅では作れない、レストランならではの味わいです。

【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



## ■シメは小豆島特産の素麺で



▲左から、シメの素麺、こしょうオリーブオイル、レストラン店長の安達

ブイヤベースを作るにあたっては、最後のシメにまでこだわりました。ブイヤベースはたっぷりのスープで食べる鍋仕立てになっており、シメにはスープに合う小豆島の素麺を選びました。今回小豆島の素麺屋さんへ協力を依頼し、一度茹でた麺をフリーズドライにした、こだわりの素麺を提案いただきました。鍋に直接入れても汁が塩辛くならず、スープが濃厚だからこそツルっとしたのど越しの良い素麺がよく合います。さらに、シメを楽しめるよう、追いスープを別に用意しているため、魚介のダシが効いたスープが素麺によく絡んでスープの旨みを最後まで堪能できます。

また、お好みでかけて楽しめる井上誠耕園の「こしょうオリーブオイル」もセットに加え、夏に嬉しいピリツとした辛みを味わえます。製品を企画したレストラン店長の安達は「瀬戸内の漁師さんの少しでも助けになれば、スープにも魚介をたっぷり使用しており、小豆島らしさを感じてもらえる製品になっているので、ぜひなかなか旅行に行けないお客様に味わっていただき、自宅で小豆島を感じてほしい」と語っています。今が旬のスズキを使ったブイヤベースは9月末まで販売予定で、その後も魚介類を変えて季節ごとに販売していく予定です。

## ■商品概要

【商品名】 夏のブイヤベース

【セット内容】

ブイヤベーススープ、魚介類のセット（アサリ、イカ、タコ、エビ、ムール貝、フグ、スズキ）、こしょうオリーブオイル、追いブイヤベーススープ、そうめん

【価格】 5,400 円（税抜）

【販売方法】 通信販売 ※冷凍便での販売となります



URL [https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product\\_id=2185&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=200821b](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=2185&utm_source=newsrelease&utm_medium=200821b)

▲ホームページをぜひご覧ください。

過去のニュースリリースをご参考にまとめています▼

[https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=200821m](https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?utm_source=newsrelease&utm_medium=200821m)

## 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170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