

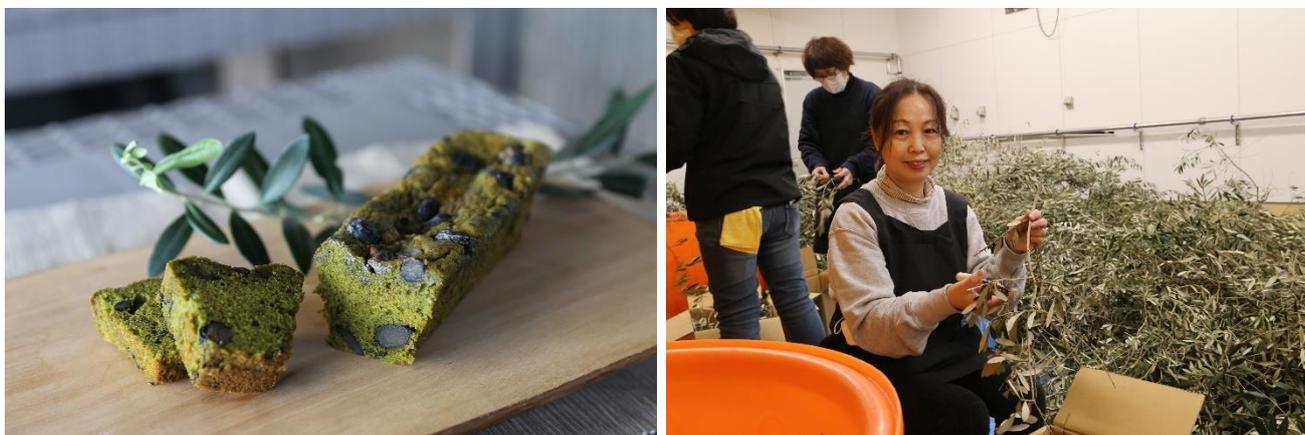
オリーブと和の素材が生み出す新しい美味しさ

体に嬉しい井上誠耕園産オリーブ葉をたっぷり配合

「オリーブ葉ショコラ-抹茶と黒豆入り-」新発売

～5月10日（月）から販売開始～

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、オリーブや柑橘、地元の食材を使ってパンやお菓子を開発する「パン&スイーツ工房菊太郎」より、井上誠耕園産オリーブ葉を使って手作りした「オリーブ葉ショコラ-抹茶と黒豆入り-」を5月10日（月）より販売開始いたします。



■ポリフェノールたっぷりのオリーブ葉を美味しく食べられる方法はないだろうか？

毎年冬から春先にかけて、井上誠耕園ではオリーブの剪定を行います。剪定をすることで枝葉の風通しを良くし、葉に日差しをたっぷり浴びさせることで、オリーブが強い樹に育ちます。秋の収穫期の果実の成り具合も左右する、とても大切な作業です。そんな剪定作業ではたくさんのオリーブ葉が採れます。井上誠耕園ではそれらの葉っぱを手作業で細かく切ってオリーブ茶にしたり、化粧品原料にしたりと加工して活用しています。実はオリーブの健康成分・オリーブポリフェノールは果実よりも葉にたくさん含まれており、強い抗酸化作用があるポリフェノールの一種・オレウロペインなどの、多様な成分が葉には含まれています。

健康成分の宝庫であるオリーブ葉は、ポリフェノールを含むからこそその苦みが特長で、体に良いものの苦くて食べにくいと、加工の難しさが課題にありました。そこで、何とか体に良いオリーブ葉を手軽に美味しく摂ってもらえる商品ができないかと考えた中で生まれたのが「オリーブ葉ショコラ」です。オリーブ葉が持つ苦みを程よく生かしつつも、日本人が大好きな抹茶と甘い黒豆を合わせたことで、オリーブと和の食材が生む、これまでにない新しい美味しさを見つけることができました。井上誠耕園のオリーブ葉を粉末にし、国産の有機栽培抹茶とブレンドしたことで、オリーブ葉独特の風味を上手くまろやかにしています。黒豆の優しい甘みがアクセントとなって、オリーブと和の味わいの相性の良さには開発者も驚いた程です。

【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

■ オリーブ葉が持つ新しい可能性

井上誠耕園は瀬戸内の小さな島である小豆島で、農業を軸に多様な人材を集め、雇用を増やして島を活性化していくことをビジョンに掲げています。そのためにもまず井上誠耕園では小豆島の耕作放棄地を耕してオリーブを植樹する活動を 15 年に渡って行ってきました。畑が広がり、オリーブが成長していく中、オリーブオイルの販路開拓はもちろんのこと、同時に増えるオリーブ葉の有効活用を考えることも農作物を無駄にしないために大切なことです。実際にオリーブ葉に多く含まれるオリーブポリフェノールの健康効果は論文でも証明されており、オリーブに含まれるポリフェノール成分によって心疾患や代謝、免疫炎症などいくつかの慢性疾患の発生率が大幅に減少することが分かっています（※1）。井上誠耕園では、このオリーブ葉の力に着目した食品・化粧品の製品開発に今後も注力していきます。



※1 参考文献 The Nutraceutical Value of Olive Oil and Its Bioactive Constituents on the Cardiovascular System. Focusing on Main Strategies to Slow Down Its Quality Decay during Production and Storage, 2019

■ 「オリーブ葉ショコラ」開発者、小豆島出身のパティシエ・片岡柚太朗よりひとこと



小豆島の小さな工房で毎日島の食材を使ってスイーツを手作りしている片岡です。小豆島のオリーブ農家ならではのスイーツを作りたいと考え、オリーブと和の組み合わせに挑戦しました。苦みの強いオリーブ葉と抹茶をブレンドして、さらに抹茶チョコレートとホワイトチョコレートを加えることで、苦みを抑えて甘みをプラスし、しっとりとした食感と食べやすい味に仕上げています。難しかったのはオリーブ葉と抹茶の配合比率で、一番美味しく食べられる味を求めて試行錯誤しました。丹波の黒豆を使っているのも、食べ応えがあり、黒豆特有のコクも楽しんでいただけます。

■ 商品概要



【商品名】	オリーブ葉ショコラ ー抹茶と黒豆入りー
【内容量／価格】	1本／1,728円（税込み）
【販売予定】	5月10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/products/detail.php?product_id=2676&utm_source=newsrelease&utm_medium=210510s

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