



日本の夏に良質で新鮮なオリーブオイルを！

小豆島で 80 年オリーブと柑橘を育ててきた農家だからこそたどりついた、

夏季 90 日間限定の美味しさ 今年もできました！

「新鮮檸檬オリーブオイル」

～6月21日（月）より先行発売開始～

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21日（月）より、南オーストラリアの提携農家と共に作った、オリーブとレモンの生搾り「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。今年は大瓶のデザインが新しくなり、より持ちやすく使い勝手の良い瓶となりました。



■日本と季節が逆のオーストラリアの農家と共に作り上げた自信作

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日本で味わうことができません。しかし、食の欧米化が進む日本において質の良い「油」の重要性は高まっており、健やかな毎日を過ごすには日頃から良質の油を積極的に摂ることが不可欠です。そこで、井上誠耕園は夏の間も良質で新鮮な油を日本で味わって欲しいと考え、日本と季節が真逆のオーストラリアの農家と提携し、夏が旬の「新鮮檸檬オリーブオイル」をお届けしています。収穫したてのオリーブとレモンをフレッシュなままに生搾りした、夏にぴったりの爽やかな美味しさです。今年例年よりも収穫時期が早くなり、毎年7月から発売のところを6月21日（月）から店舗とウェブショップにて先行販売が可能となりました。

「新鮮檸檬オリーブオイル」は夏だからこそその味わいを求めて作ったオイルであり、一番の特長はオリーブとレモンの豊かな風味を同時に味わえることです。今年オリーブもレモンも果実の出来が非常によく、搾りたてならではのレモン果皮のほろ苦さと新鮮なオリーブの爽やかさが重なった、ほかにはない味わいのオリーブオイルに仕上がっています。

■小豆島のオリーブ農家の経験と技術から誕生

小豆島で80年に渡ってオリーブと柑橘を育ててきた井上誠耕園は、「オリーブは果実から搾る油」という点に着目し、オリーブと柑橘果実を同時に搾るオリーブオイルの製法を2003年から研究してきました。新鮮檸檬オリーブオイルでもその技術を生かしており、現在提携しているオーストラリアの農家に、「レモンとオリーブを同時に搾ったオイルと一緒に作りたい」と訴え、果実の収穫時期や果実の比率等の研究を重ね、2014年より新鮮檸檬オリーブオイルを発売開始しました。毎年現地に足を運んで搾油をしますが、8年

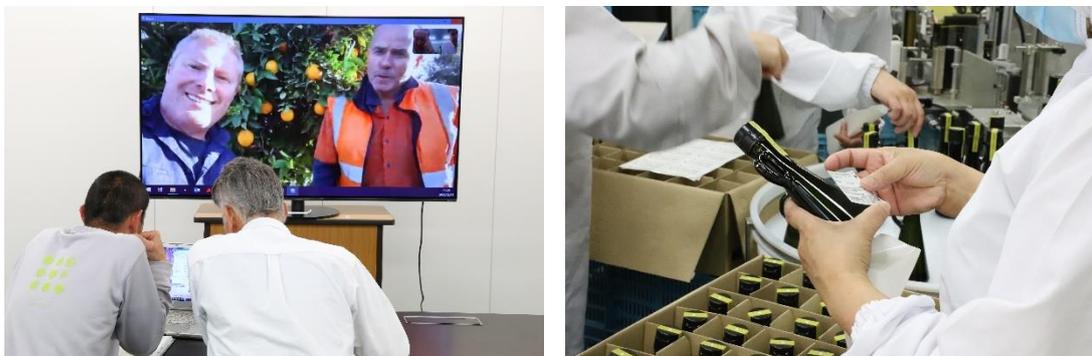
【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤

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

目となる今年も昨年に引き続き、コロナウイルスの影響で渡航が叶わず、オンラインでの綿密な打ち合わせと空輸便での試作品のやりとりを重ねてようやく完成しました。例年よりも猛暑の日が少なく、穏やかな気候が続いた今年のオーストラリア。レモンの香りが弱くならないよう、今年はレモン果実の比率をグッと上げ、オイルを抽出する攪拌時間を長くして味の調整をし、今年も納得できる自信作となっています。



▲ (左) オンラインでオーストラリアと繋がる園主井上と搾油責任者大坪

(右) 小豆島で品質チェックをして充填・最終仕上げする様子

また、通常の輸入品と大きく違う点として、オイルを日本に運んだ後、**徹底した衛生管理の元で品質を厳しくチェックし、小豆島で瓶詰・最終仕上げを行っている点**があります。日本の皆さまに確かな品質でお届けすることを第一に考え、安心・安全なオリーブオイルをご提供します。

■園主・井上よりひとこと



今年で8年目となる「新鮮檸檬オリーブオイル」づくり。農作物ですので、毎年同じように見えても、年によって果実の出来具合は異なります。新鮮檸檬オリーブオイルは農家の長年の経験でそれらを見極め、今年も収穫の頃合いや果実の比率を見計らって作った画期的なオリーブオイルです。新鮮檸檬オリーブオイルは他のオリーブオイルと違って、レモンが加わったからこそ新しい美味しさがあります。まずはパンにかけて、爽やかに鼻に抜けるレモンの香りを実感してみてください。油とは思えないフレッシュな風味を味わっていただければと思います。

■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://bit.ly/3cUixtP?utm_source=newsrelease&utm_medium=21061 |

【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



●別添え資料

●6/21より、東京・東急プラザ渋谷店、高松田町店で無料試飲体験ができます！●



新鮮檸檬オリーブオイル先行販売を祝して、6/21（月）より井上誠耕園の直営店である、東京・東急プラザ渋谷店（4F）と高松・田町店で、無料試飲を体験いただけます。6/21～6/30の期間中は搾りたての新鮮檸檬オリーブオイルを、**小さなオイルサーバーから直接カップに注いでご試飲をご提供**します。オリーブオイルに精通したスタッフが今年の味わいをご説明するほか、**新鮮檸檬オリーブオイルと相性が良い「オリーブ香草塩」や「ワインビネガー」を加えて、味の変化をお楽しみいただけます。**今しか味わえない今年一番の搾りたてならではの味わいにご期待ください。新鮮檸檬オリーブオイルの食卓での楽しみ方を知っていただけるレシピもプレゼントいたします。

※試飲は6/30までを予定しておりますが、オイルがなくなり次第、早めに終了する場合がございますので、ご了承ください。

店頭では、香草塩×新鮮檸檬オリーブオイルの組み合わせも楽しめます！アレンジレシピをご紹介



▲（左）新鮮檸檬オリーブオイルと香草塩を食パンに！爽やかなレモンとハーブ塩の風味で食欲がない夏もおいしく食べられます



（中）新鮮檸檬オリーブオイル×香草塩の組み合わせは、サラダにもぴったり！



（右）カルパッチョにも新鮮檸檬オリーブオイルと香草塩を。レモンの皮をすらなくても、ほろ苦い果皮の旨みが広がるワンランク上の味わいに

★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/3q8EquQ?utm_source=newsrelease&utm_medium=2106r

★ウェブショップでも、先行販売を開始！！今年のウェブページをぜひご覧ください▼

URL：https://bit.ly/3cUixtP?utm_source=newsrelease&utm_medium=2106l

■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