



オリーブ島の自然農園
井上誠耕園
INOUE SEIKOEN

美容と健康に！夏の朝食に爽やかな美味しさをお届け

「3つのレモン」が決め手の新しいコンフィ

オリーブオイルコンフィ 木の実とドライ果実 「どっさりレモン」

～7月30日（金）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、7月30日（金）より、オリーブオイルコンフィシリーズの新商品、「オリーブオイルコンフィ 木の実とドライ果実 どっさりレモン」を新発売します。



■柑橘の魅力を一と瓶にギュッと詰め込んだ、夏らしい味わい

ヨーロッパの伝統的な保存食「コンフィ」をヒントに開発した、様々な食材をオリーブオイルに漬け込んで作る「オリーブオイルコンフィシリーズ」は、美味しくて体にも嬉しい新たな朝食のお供として、これまで人気を集めてきました。

そしてこの度、8種類のナッツやドライフルーツとはちみつを、レモンが香るオリーブオイルに漬け込んだ爽やかなコンフィ「どっさりレモン」を新発売します。オリーブと柑橘を育てる農家ならではの味を求め、**檸檬オリーブオイル、レモン果汁、レモンピールの、3つのレモン素材を使って、柑橘の魅力を一と瓶にギュッと詰め込みました。**柑橘をふんだんに使った夏らしいコンフィは、甘さ控えめでほんのりと酸味があり、油で漬け込んでいるとは思えない、さっぱりとした味わいです。

■爽やかさの決め手「檸檬オリーブオイル」とは

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。コンフィに使用している檸檬オリーブオイルは、オーストラリアの提携農家とともに、農家の目利きでレモンとオリーブを生搾りし、レモンの香りをオイルに溶け込ませて作ったフレーバーオイルです。**レモンの香りがふわっと広がり、フレッシュで油っぽさが全くありません。**この新鮮な檸檬オリーブオイルを使用したからこそ、「どっさりレモン」の爽やかさが最大限に生きています。



▲毎年最高の味わいを求めて搾っています。

【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

■ 柑橘農家ならではの技術が生きています

この度新発売した「どっさりレモン」は、柑橘農家だからこそ、柑橘の素材を生かし、柑橘の素晴らしさを感じてもらえるコンフィにしたい、という想いで開発しました。檸檬オリーブオイルのほかにも、少し煮詰めたレモン果汁でほのかな酸味をプラスし、果皮のほのかな苦みを生かしたレモンピールを加えて口当たりをすっきりさせ、暑い夏にも元気が出る味わいに仕上げました。レモンの香り・果汁・果皮と、そのままでは使いづらい素材も、全てをひと手間加えて味の調和を取ることで、レモンの魅力を余すことなく、まるごと味わえるコンフィとなっています。ピールには日向夏と伊予柑も加え、様々な柑橘の美味しさも楽しめます。

5つの柑橘の素材を使用

・檸檬オリーブオイル ・レモン果汁 ・レモンピール ・伊予柑ピール ・日向夏ピール

■ 楽しみ方いろいろ！毎日の朝食のお供に

パンやヨーグルトにはもちろん、甘さ控えめで酸味が少しあるので、サラダにのせることもできます。夏はアイスやかき氷にかけるのもおすすめです。朝食以外にも、クラッカーにクリームチーズと一緒にのせれば来客時のおもてなしやワインのお供にもなります。



シンプルにパンにのせて



アイスクリームが高級スイーツの味わいに



ほのかな酸味がサラダに合わせても相性抜群



彩り鮮やかなので、おもてなしにも便利

■商品概要



【商品名】	オリーブオイルコンフィ 木の实とドライ果実 どっさりレモン
【内容量／価格】	100g／918 円（税込）
【賞味期限】	製造日より4か月
【使用素材】	檸檬オリーブオイル、レモンピール、 日向夏ピール、伊予柑ピール、 レモン果汁、ドライクランベリー、 ローストパンプキンシード、 ローストアーモンド、はちみつ、クルミ、 ドライりんご、香料

【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=2827&utm_source=newsrelease&utm_medium=210730d



漬け込んでいる8種の素材

- ・レモンピール（ビタミンCやリモネンなどを含み、果汁よりも栄養豊富）
- ・日向夏ピール（レモンに似た爽やかな味が特長の柑橘。β-クリプトキサンチンなどを含む）
- ・伊予柑ピール（日本原産の柑橘。香り高く、女性に嬉しいビタミンB、Cが豊富）
- ・ドライクランベリー（ビタミンA・Cやアントシアニン、フラボノイドなどを含む）
- ・ドライりんご（国産りんご使用。ビタミンはもちろん、女性に嬉しい食物繊維が豊富）
- ・ローストパンプキンシード（オレイン酸、ミネラルなどが豊富で、手軽な栄養摂取に最適）
- ・ローストアーモンド（オレイン酸、食物繊維、ビタミンEが多いことで有名）
- ・クルミ（昔から「貴族の美容食」と言われ、きれいになる自然の力を秘めています）

■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