



ナッツ×オリーブオイル！新しい朝食のお供「塗るオリーブオイル」 オリーブスプレッド 「アーモンドクリーム」と「ピスタチオクリーム」 ～8月27日（金）より2種同時新発売！～

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、自社に構えるパン工房「菊太郎」からの新商品として、オリーブスプレッド「アーモンドクリーム」と「ピスタチオクリーム」を8月27日（金）より、2種同時に新発売します。



■「オリーブオイル×ナッツ」で“塗る”オリーブオイルを体現した新商品

井上誠耕園は、2018年より「オリーブオイルを美味しく食べられるパン」を求めてパンづくりを始め、パン工房「菊太郎」より、手作りの生食パンを販売してきました。その中で、これまで地道に人気を集めてきた生食パンの美味しさをもっと世に広めたいという思いから、オリーブオイルを使ったパンのお供の開発に着手。2020年10月にオリーブスプレッド「ピーナツクリーム」を第一弾として発売しました。そしてこの度、第二弾の商品として開発し、新発売したのが「**アーモンドクリーム**」と「**ピスタチオクリーム**」です。

スプレッドとは、パンやクラッカーなどに塗る「塗りもの」のことです。「広げる」や「薄く延ばす」という意味もあり、ヨーロッパの家庭ではパンにスプレッドをつけて食べるのが主流とされています。近年日本でも朝食にパンを食べる家庭が増えている中、手軽に栄養摂取できる素材としてオリーブオイルとの組み合わせに選んだのは「ナッツ」でした。商品開発担当の井上は「日本人にも馴染み深いアーモンドと、ナッツの女王と呼ばれるほど栄養価が高いピスタチオ。これらのナッツにはビタミンAやビタミンEなどの**栄養素が豊富で、日々の不足しがちな栄養を補給**してくれます。**毎朝美味しく食べられて、健やかになれる商品を目指して**作りました。」と語ります。



商品開発担当 井上美紀子

オリーブオイルは料理にかけて味わう、炒め油や揚げ油として使う、漬け込んで保存食にするなど、様々な使い方がある中で、「オリーブスプレッドシリーズ」は「**塗って**」**楽しめる、オリーブオイルの新たな食文化を提案するシリーズ**です。バターに代わる新しい美味しさを目指して、今後もオリーブオイルと様々な農作物をかけ合わせた新商品をお届けしていきます。

【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



■食感と風味が異なる2種類は全く違った美味しさ

アーモンドクリームは、口に入れた瞬間にとろっと溶けるような、なめらかなくちどけにこだわり、香り豊かなローストアーモンドと、香ばしさが広がるローストキャラメルを加えました。クセが全くない井上誠耕園のピュアオリーブオイルのおかげで、アーモンド本来の味わいがより一層引き立っています。自然な甘さを大切に、甘味料には砂糖の代わりに香川県特産・奇跡の糖と呼ばれる「希少糖」を使用しました。



ピスタチオクリームは、生クリームとコンデンスミルクで作った特製のミルクジャムにローストしたピスタチオペーストを加えて、井上誠耕園のピュアオリーブオイルを溶け込ませて作りました。優しい甘みのある濃厚な「ミルク感」にこだわったほか、ローストピスタチオをそのまま加えて、ピスタチオそのままの美味しさとコリコリとした食感を楽しめるクリームに仕上げました。甘さを抑え、宮古島産の雪塩を加えて味を引き締めており、クセになる味わいを引き出しました。



■楽しみ方いろいろ！毎日の朝食のお供に

パンに塗ることはもちろん、飲み物に入れたりフルーツサンドにはさんだりと、お家での時間を少し贅沢に楽しめる、ほっと優しい美味しさです。



アーモンドクリームを焼いたパンにバナナと合わせて



アーモンドクリームをホットミルクに

【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



ピスタチオクリームをアイスにのせて



どちらのクリームもフルーツサンドにぴったり

■商品概要



- 【商品名】 井上誠耕園パン工房菊太郎のオリーブブレッド
アーモンドクリーム
- 【内容量／価格】 80g / 750 円 (税込)
- 【賞味期限】 製造日より4か月
- 【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=2856&utm_source=newsrelease&utm_medium=2108a



- 【商品名】 井上誠耕園パン工房菊太郎のオリーブブレッド
ピスタチオクリーム
- 【内容量／価格】 80g / 870 円 (税込)
- 【賞味期限】 製造日より4か月
- 【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=2855&utm_source=newsrelease&utm_medium=2108pi

■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