

今が旬！品種ごとに美味しさが変わる 2 カ月間だけの幻の果実！

オリーブのうまみをそのまま味わえる 「新漬けオリーブ」10月10日（日）より発売

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、収穫したばかりの新鮮な若いオリーブの果実で作った「新漬けオリーブ」を10月10日（日）より発売いたします。



写真/芥川仁 含む

■オリーブにも「旬」がある！

オリーブオイルは一年を通して店頭で販売されているため、なかなか旬の時期があることは知られていませんが、日本ではまさに今の時期、秋から冬にかけてがオリーブの旬です。

今年は8月中旬～下旬にかけて、長期間の雨の影響で病気や発育不良が心配されましたが、無事収穫を迎えることができました。猛暑や雨風に負けずたくましく実をつけたオリーブ。美しい緑色をした良質な果実をたくさん収穫できています。当園では、果実が傷つき酸化して、オリーブの風味や品質が低下することを防ぐため、全て

手摘みで収穫します。さらに今年は、収穫された一粒一粒の傷や熟度を確認する「選果」を行う際に、選果機を導入しました。例年よりも収穫から新漬けにするまでの時間を大幅に削減でき、鮮度が命であるオリーブをより新鮮な状態で漬けることが可能になります。選果後約1週間かけて丁寧に洗拭きと塩水への漬け込みを繰り返し、人の手で袋詰めして、ようやくオリーブの浅漬けである小豆島特産の「新漬けオリーブ」が完成します。



選果場

【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



選果機



新漬け工場

■果実をそのまま味わう「新漬けオリーブ」で、品種ごとに違うオリーブの美味しさを広めたい

「新漬けオリーブ」は、オリーブの果実が鮮やかな緑色から赤紫色に熟す前の2カ月間しか味わえない季節限定の商品です。そのごく短い期間の中にもオリーブには早生の品種、晩生の品種があり、井上誠耕園では10月10日（日）を皮切りに、品種ごとに分けて新漬けオリーブを販売していきます。

オリーブの世界は奥深く、品種や熟度の違いで味わいが変わります。「新漬けオリーブ」は、果実をそのまま浅漬けにして味わうからこそ、品種ごとの味の違いがよく分かるのです。実は、塩分濃度や漬け込み時間も品種ごとに細かに変えており、それぞれの品種が最大限美味しく味わえるように職人の手で調整をしています。そこで、今年は特に品種によって変わる美味しさの違いを、「新漬けオリーブ」を通して世に広めていきたいと考え、これまでにない5品種と、数多くの新漬けオリーブを順次発売していく予定です。

最初に販売を開始するのは極早生品種である大粒の「アザバ種」、早生品種である果肉が柔らかい「マンザニコ種」と小梅のようにコリッとした「ピクアル種」の3種。今年初めて収穫されたオリーブからできた第一弾の初物商品です。当園の通信販売、直営店で販売開始するほか、直営レストラン「忠左衛門」では品種別に味の違いを楽しめる特別メニューもご用意します。そして10月中旬頃には今年新発売となる小さな果実が特徴の「アルベキーナ種」を、10月末～11月頃からは小豆島で最も人気のある「ミッション種」の販売を予定しています。当園では、日本ではまだあまり浸透していないオリーブが持つ品種や熟度ごとの魅力を今後も発信していきます。

■小豆島で人気の代表品種2種とおすすめの食べ方

・マンザニコ種

マンザニコはスペイン語で「小さなリンゴ」という意味を持ち、言葉の通り小さなリンゴのような丸い果実が特徴です。他の果実に比べて果肉が柔らかいため、噛んだ瞬間にオリーブの風味と塩漬けの味わいが口いっぱいに広がります。ご飯と一緒にに入れて炊くことで風味豊かな「オリーブごはん」が味わえます。



・ミッション種

ミッション種は新漬けオリーブなどの果実加工だけでなく、オリーブオイルをつくる際にもよく使われ、小豆島でよく栽培されている品種。コリコリとした食感で、口の中に残るまろやかな味わいが後を引くおいしさが人気で新漬けの王道と言えます。やや硬めの果実であるため、お酒のお供としてそのままはもちろん、天ぷらにしても実崩れせずおいしくお召し上がりいただけます。



【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

■“日本人ならではの美味しさ”を追い求めて作られた「新漬けオリーブ」

オリーブ果実は、海外では一般的に食材の保存性を高めるだけでなく、肉やチーズなど脂っこいものに相性がいい、お酢を中心とした調味料に漬け込む「ピクルス」として楽しまれてきました。しかし、日本食との相性の悪さから、日本ではその独特の酸味や風味が好まれませんでした。そこで日本人の口に合う味を探し求め生まれた保存方法が、オリーブの「浅漬け」。塩水に早摘みで収穫した鮮やかな緑色の果実を漬け込んだ「新漬けオリーブ」は、口にするとオリーブ果実のうまみがじゅわっと広がり、年に一度の収穫の季節にしか味わえない小豆島の秋の味覚として毎年多くの人に親しまれています。井上誠耕園では1955年から二代目園主・勝由がオリーブ果実の加工を研究し始め、約60年に渡って新漬けオリーブを販売してきました。歴史の中でよりよいものづくりを求めて毎年改良・改善を重ねてきた新漬けオリーブづくり。今年も最高の味わいに仕上がっています。

■商品概要（代表2種）



【商品名】	新漬けオリーブ マンザニロ種
【内容量】	80g（約20粒入り）
【価格】	648円（税込）
【販売開始】	10月10日（日）
【販売方法】	井上誠耕園直営ショップ、または通信販売



【商品名】	新漬けオリーブ ミッション種
【内容量】	80g（約20粒入り）
【価格】	648円（税込）
【販売開始】	10月末～11月（予定）
【販売方法】	井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

上記以外の品種の魅力もご紹介！！

＼品種ごとの「新漬けオリーブ」の魅力を楽しめる特設ページを開設しています！／

URL▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/products/list.php?category_id=188&utm_source=newsrelease&utm_medium=2110s

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