

果実をそのまま、肌で感じる大自然
小豆島産オリーブだけを搾った今が旬！
美容用「小豆島産エキストラヴァージンオリーブオイル」
11月8日（月）から順次発送開始

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、今年収穫したばかりの生命力溢れるオリーブ果実から搾った美容用「小豆島産エキストラヴァージンオリーブオイル」を11月8日（月）より順次発送開始いたします。



■ **新鮮で香り高い、最高のオイルを届けたい**

一年かけて小豆島の自然と島民が育んだオリーブ果実。だからこそそのままオイルにしたい、品質にこだわりたい。その想いで出来上がったのが「小豆島産エキストラヴァージンオリーブオイル」です。

昨今の日本市場において、海外の広大な大地で育てられた農作物が多く出回るようになり、日本の農業は衰退の一途を辿っています。そのような中、当園では「日本の農業を守る」という使命のもと国産の製品づくりにこだわり、国産品の良さを皆様にお届けしています。

小豆島のオリーブ収穫は、実を傷つけないように手摘み収穫をしています。自然の恵みを日々実感している農家だからこそ、時間と手間がかかってもより良い品質でお届けしたいという想いがあります。丁寧に選別し、搾油においても温度と時間管理をしていて、高い品質でお届けできるように工夫しています。

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

オリーブは秋に収穫期を迎え、旬となります。例えば旬といえば食べ物が思い浮かびますが、「脂が乗っている」「身が引き締まっている」などと言われる食べ物が一番美味しくなる時期、それが旬なのです。

旬を食べたら体や心が喜ぶように、これに似た喜びをスキンケアで感じることが出来るのが小豆島産エキストラヴァージンオリーブオイルです。化粧品としても非常に優秀なオリーブオイルは、違和感なく自然と肌に馴染みます。それはきっと人も地球の一部だから、自然からの頂き物であるオリーブオイルに心地よさを感じるのです。小豆島のオリーブ果実だけを搾ったオイルは、日本で暮らす私たちの肌に合う、優しい化粧品になりました。



■自然の恵みを実感してほしいからこだわる、果実そのままのオイル



小豆島産エキストラヴァージンオリーブオイルは自然ろ過を行っています。なるべく自然のまま、恵みを実感してもらいたい。その思いで試行錯誤した結果、美容成分を含んだ果実をそのままオイルにする自然ろ過を採用し、なるべくストレスを与えず優しく作ります。

魅力たっぷりの美容成分が含まれています。熟度が比較的浅い果実も一緒に搾るため、肌の健康を保つオリーブポリフェノールやビタミン E などの栄養素が含まれています。

このオリーブポリフェノールは人の手では作れず、一年かけて蓄えたオリーブの証です。また、オリーブオイルには人の皮脂にも含まれるオレイン酸トリグリセリドを多く含むため肌に馴染みやすく、これからの乾燥しやすい時期にも肌をしっかりと保護します。天然オリーブオイル 100%で出来た自然の恵みを角層まで届けます。

農作物は生き物なので、毎年毎年同じオリーブが実るわけではありません。今年は雨が多く樹木が元気になり、よいオイルが出来ました。採れたて搾りたてのオリーブオイルは若草を切ったような爽やかな香りがします。オリーブの旬である今、一番搾りをぜひ使って頂きたいです。

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1612 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

■商品概要



- 【商品名】 小豆島産 エキストラヴァージンオリーブオイル
【内容量／価格】 20mL／5,830 円（税込み）
10mL／2,970 円（税込み）
【販売予定】 11 月 8 日（月）より順次発送開始
【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=2385&utm_source=newsrelease&utm_medium=2111e

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