



小豆島ならではのものづくりで日本の農業の力に。
食卓を彩る 2つの新漬け
「新漬けと緑果豚のオイルコンフィ」
「新漬けとドライトマトのオイルコンフィ」
～1月 11日（火）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、新商品として、オリーブオイルコンフィ「新漬けと緑果豚のオイルコンフィ」と「新漬けとドライトマトのオイルコンフィ」を1月 11日（火）より、2種同時に新発売します。



■日本の農業を守りたい

井上誠耕園は、小豆島でオリーブと柑橘を栽培する農業法人です。日本の農業の活性化を目指す中、国産オリーブの生産者として、まずはオリーブオイルの美味しさや素晴らしさを広く伝え、日本の家庭に普及したいと考えています。そのために、海外の提携農園の協力も得ながら、一年を通して全国の家庭にオリーブオイルをお届けしています。その一方で、小豆島で農業を営む私たちは、海外に負けない繊細な技術が日本の農業にはあるはずだと感じています。

「日本の農業を守りたい」という夢の根本には、“小豆島の自然の恵みを実感できる農作物を作り、手仕事を加え、同じ日本に暮らすお客様にその魅力を知って頂きたい。そして、農業で以て日本を豊かにしたい”という想いがあるのです。

オリーブといえばオイルが有名ですが、オリーブの島と言われる小豆島にはまた違った楽しみ方があります。それがオリーブを浅漬けにした「**新漬け**」と呼ばれる特産品。実は**オリーブ果実は渋みが強く、そのままでは食べることが出来ません**。そこで、一年かけて育てたオリーブを一粒ずつ丁寧に摘み取った後、傷が入っていない綺麗な緑色をしたものだけを選んで、塩漬け・渋抜きを繰り返します。そして、大地の恵みをたっぷり受けたオリーブが徐々にやわらかく、優しい味わいになっていきます。このように小さなオリーブの実一つを頂くのにも、一年以上の栽培時間と技術、またじっくりと見極め製造する職人技が必要です。**日本人ならではの繊細さとこだわりで出来上がった新漬けはエメラルドのように輝いています。**



【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



■「新漬け」を活かした新商品 2 種をご紹介します！

「美しい緑色の新漬けは年に一度、秋から冬にかけて収穫されるこの時期にしか味わえない旬の味です。この新漬けオリーブの楽しみ方を広げるために香味オイルに漬けこんだ新しい商品を開発しました。それが『**新漬けと緑果豚のオイルコンフィ**』と『**新漬けとドライトマトのオイルコンフィ**』です。人の手で加工しなければ食べられない『新漬けオリーブ』だからこそ、**国産オリーブのすばらしさや日本人ならではのものづくりの精神、加工技術の高さを伝えていけると**私たちは考えています。」と、商品開発担当の井上は語ります。香味オイルに漬けこんだ奥深い味わいの、今回の新商品 2 種をご紹介します。



商品開発担当 井上美紀子

新漬けと緑果豚のオイルコンフィは、特製の**とまとにんにくオイル**を使った**風味豊かな燻製の香り**がします。新漬けと一緒に漬けこんだ具材には豚肉が入っていて、井上誠耕園のオリジナルブランド豚「オリーブ緑果豚」を使用しています。オリーブ果実を食べさせ育てた豚肉は、とろけるような口溶けの良質な脂質と上品なうまみが味わえます。新漬けは豚肉やとまとにんにくオイルと相性抜群で、お互いのうまみが溶け合いぎゅっと凝縮したコンフィです。そのままおつまみでどうぞ。残ったオイルはパスタと絡めたり、炒め物にも使えます。



もう一つの**新漬けとドライトマトのオイルコンフィ**は、**にんにく唐辛子オイル**を使った**ピリ辛風味**です。ドライトマトを入れたことでその旨みがオイルと新漬けに染み込み、お互いが合わさってより味わい深くなりました。ドライトマト、にんにく、唐辛子、オリーブオイル、新漬けだけとシンプルですが後を引く美味しさで、特に辛いものが好きな方におすすめ。そのまま召し上がった後、残ったオイルはペペロンチーノやお肉料理でも美味しく頂けます。



ワインのお供に

【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



■オリーブの楽しみ方を広げて、未来を変えていけるように

小豆島には 100 年以上ものオリーブ栽培の歴史があり、長い歴史の中で愛されてきた新漬けの誕生には、**日本にオリーブを根付かせたい**という小豆島の人々の想いがありました。

1908 年に、国産オリーブオイルの自給をはかるため試験栽培を開始、鹿児島・三重・そして香川小豆島に植えられました。そのうち小豆島のオリーブだけが順調に育ち、1911 年には 74kg の実を収穫することが出来たのです。豊かに育ちゆくオリーブを眺めるうちにそのまま美味しく味わいたいと思うようになった人々は、元々主流の保存方法であったピクルスを日本人の口に合うように試行錯誤し、やっとのことで作り上げられたものが新漬けでした。

しかし 100 年の歴史はあれど、オリーブの食べ方や楽しみ方にはまだまだ隠れた魅力があると考えています。そこで、今回の新漬けコンフィのような新たな食べ方を始め、**食卓をより華やかに**するべくこれからも様々なバリエーションを生み出していきたいと考えています。

一方で、フレーバーオリーブオイルの可能性も広がりました。食材との相性の良いオリーブオイルを使って、コンフィのように食材を漬け込めば、料理に早変わりします。保存性も上がり、もっと料理が美味しく便利になります。その上オリーブオイルにはそのものの栄養効果はもちろん、トマトのリコピンなどの栄養素はオイルに溶けやすいので、吸収率が高まり健康効果も期待できます。

私たちはオリーブの小さなひとつの実に人々が紡いできた歴史と想いを感じながら、オリーブの楽しみ方を広げ、**日本の農業の未来を変えていくことを夢見て、日々挑戦していきます。**



■商品概要



- 【商品名】 新漬けと緑果豚のオイルコンフィ
【内容量／価格】 100g／1,560 円（税込）
【賞味期限】 製造日より 3 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=3138&utm_source=newsrelease&utm_medium=2201sr



- 【商品名】 新漬けとドライトマトのオイルコンフィ
【内容量／価格】 100g／1,178 円（税込）
【賞味期限】 製造日より 3 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=3136&utm_source=newsrelease&utm_medium=2201sd

■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