



「和食×オリーブオイル」の魅力を訴える逸品。

魚介と干し椎茸の旨みをたっぷり凝縮。

日本人なら誰もが思わず「うまい！」と唸る

「だしオリーブオイル」

～2月 15日（火）より先行新発売！～

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、オリーブオイルの新たな可能性を求めて開発した新商品「だしオリーブオイル」を2月15日（火）より、新発売致します。



■旨みたっぷりの「だし」をオリーブオイルで炊き込んで

瀬戸内の小豆島で三代続くオリーブ農家である井上誠耕園は、香りや味を取り込みやすいオリーブオイルの特性を活かして、素材の良さ・味・香り・栄養素をより引き出す3つの製法を確立し、様々なフレーバーオイルをつくっています。3つの製法とは下記の通りです。

1. 「炊き製法」

オリーブオイルで、例えばにんにくなどの食材を炊き込み、香りをオイルに移す製法

2. 「アグロマット製法」

オリーブと柑橘など、二つの果実を同時に搾って、オイルに香りを溶け込ませる製法

3. 「超熟製法」

オリーブと香りが強い林檎を一緒に寝かせて熟成させ、芳醇な味わいと甘い香りを引き出す製法



写真/芥川仁



そんな3つの製法の中から、今回ご紹介する新商品は、「だし」をオリーブオイルで炊き込む「炊き製法」で作った、新しい和風のオリーブオイルです。井上誠耕園がある小豆島・池田地区にある漁協組合が作る、昆布やさば、かつおなどの魚介と調味料を黄金比率でブレンドした、地元でも評判の美味しいだしを、小豆島産の干しいたけとあわせて炊き込みました。干しいたけは、日本の名水100選にも選ばれたきれいな湧水が出る小豆島の山奥で育てられた貴重な原木しいたけです。「だしオリーブオイル」は和食によく合うコク深さで、料理に旨みやまろやかさをプラスしてくれる、日々の食事のお供になります。

【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



■オリーブオイルと和食は相性抜群！

“オリーブオイル＝洋”のイメージが強いですが、実は和食とオリーブオイルは大変相性がよいのです。その秘密はオリーブオイルが持つ特長にあります。オリーブオイルは豊かな香りを持ちますが、今回使用している「ピュアオリーブオイル」は、**香りが控えめでクセがなく、香りを立たせたい繊細な和食と合わせるのに向いています。**オリーブオイルを使うことで、**素材のアクがなくなり、色を綺麗にとどめる効果も期待できます。**そして、オリーブオイルは**料理にコクを与える**ことができます。味噌や醤油など、塩味が強い和の調味料にも、オリーブオイルを入れるとフワッと角がとれ、まろやかなコクが生まれます。



■和食の調味料としてオリーブオイルを。健やかな体をサポートします

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された和食は、ヘルシーで身体に大変良いですが、脂質やカルシウムが不足して、塩分過多になりやすい部分があります。そこで、普段の食生活でまず始めに見直していただきたいのが、「油分」を変えることです。日常で使う食用油をオリーブオイルに変えること、そして調味料のようにオリーブオイルを和食に使うことをおすすめします。**酸化に強く、加熱への耐性も高いオリーブオイルは、悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを維持するオレイン酸が主成分。**大変良質な油分を日常的に摂取することに役立ちます。風味豊かなオイルを使うことで塩分控えめの食事でも満足度が高くなり、良い油は腸を元気にし、体の健やかさを保ちます。

■商品開発担当の管理栄養士・今西果菜子よりひとこと

うどんに天ぷらをのせるように油とだしの相性が良いことから、旨みの底上げとなる「だし」を使って和食にぴったりなオリーブオイルを作りました。少量の塩分が入っているので、お醤油を減らしてだしオリーブオイルを加えるだけでオイルが食材をコーティングして味が感じやすくなり、減塩にもなります。身体に気を遣う食事にもお役に立てるオリーブオイルです。



開発者・今西果菜子

■日本人が大好きな味。どんな和食にも添えるだけで風味豊かに

だしオリーブオイルのおすすめレシピをご紹介します。



春菊としめじのお浸しに



塩サバに



焼きアスパラに



あさりの酒蒸しに

■ 商品概要



- 【商品名】 だしオリーブオイル
【内容量／価格】 105g／1,236 円（税込）
【賞味期限】 製造日より 3 か月
【発売日】 **2022 年 2 月 15 日（火）より、ネットショップにて数量限定の先行発売を実施します。**＜本発売は 3 月 1 日（火）～＞
【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=3247&utm_source=newsrelease&utm_medium=220215d

■ 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