

瀬戸内の幸とオリーブオイルを贅沢に

井上誠耕園のレストラン「忠左衛門」

4月22日（金）から営業再開

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、4月22日（金）から、長期休業をしておりました井上誠耕園の直営レストラン「忠左衛門」の営業を再開します。

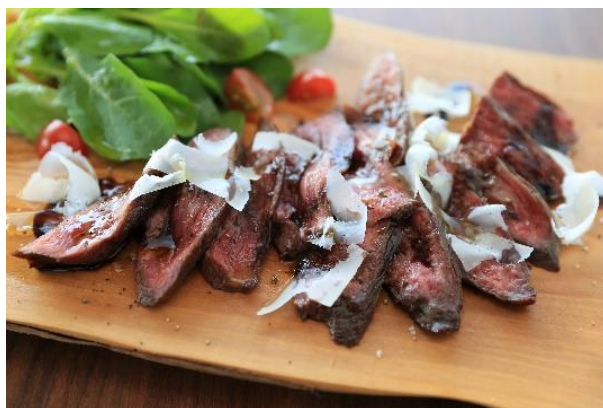


■オリーブの発祥地・小豆島ならではのオリーブオイルを楽しめる場所

井上誠耕園が運営するレストラン「忠左衛門」。オリーブの島小豆島で地元瀬戸内の食材を中心に地産地消にこだわり、オリーブオイルをふんだんに使った料理を提供しています。農家のレストランならではの旬も取り入れたメニューと、自社商品の搾りたてオリーブオイルもご提供しており、多種類のオリーブオイルをお好きに食べ比べができるのも、オリーブの発祥地・小豆島のレストランならではの。しかし、ここ二年ほどはコロナ禍もあり、忠左衛門はしばしば長期休業を余儀なくされました。小豆島にオリーブオイルを楽しめる食事処は少ない現状で、瀬戸内芸術祭の開かれる今、私たちは観光で来られた方にオリーブオイルと島の食材を使った料理で喜んでもらうことが島の活性化に繋がると信じています。苦渋の決断の末、コロナ対策を入念に営業再開することにいたしました。

■看板メニュー「オリーブ牛のタリアータ」

レストラン忠左衛門でご提供している看板メニュー「オリーブ牛のタリアータ」は、肉本来の味わいを楽しんでもらえるように塩とワインビネガーのみで味付け。テーブルにある様々なオリーブオイルをかけてお楽しみ頂けます。オリーブ牛とは香川県産オリーブの実を食べて育った栄養満点の牛のことで、旨み成分オレイン酸が豊富でとろけるような食感ながら、あっさりとしている上質で食べやすいお肉です。



▲オリーブ牛のタリアータ

【本件に関するお問合せ先】

井上誠耕園広報担当：山村

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



■おすすめは新メニュー「W チョコハニートースト」

忠左衛門で作るスイーツ「ハニートースト」。自社のパン工房「菊太郎」で作った生食パンを使い、外をさっくり中はしっとり焼き上げた生食パンに、アイスクリームとはちみつを乗せた、ほんのりとした甘さの中にオリーブオイルの豊かな香りが広がる絶品スイーツです。

そんなハニートーストに新メニューとして「W チョコハニートースト」ができました。たっぷりとチョコを練りこみ焼き上げたチョコ生食パンに濃厚チョコアイスに乗せた、まさにチョコがお好きな方に食べていただきたいスイーツです。しっとり生地とひんやりとしたアイスの相性がよく、一切れほおぼると口いっぱいにチョコが広がりますが、ほんのり香るオリーブオイルのおかげで甘すぎることなくパクパク食べられます。オリーブ葉がちょこんと乗った見た目も可愛い、満足感たっぷりの「W チョコハニートースト」を食後のデザートにいかがでしょうか。



▲W チョコハニートースト

また、新たにお二人様用のセットメニューができました。パンサラダセットに、パスタ・アヒージョ・ハニートースト・生搾りジュースがついた、忠左衛門のおすすめ料理をすべて堪能できる「忠左衛門のペアセット」。こちらもぜひオリーブオイルをたっぷりかけてお楽しみ下さい。



▲忠左衛門のペアセット

■店舗概要

- | | |
|--------|------------------------------------|
| 【店舗名】 | レストラン忠左衛門 |
| 【住所】 | 香川県小豆郡小豆島町蒲生甲 61-4 |
| 【TEL】 | 0879-75-1188 |
| 【営業時間】 | 10:30～16:00(L.O.15:00) |
| 【定休日】 | 火～木曜日（GW 期間（4/29～5/9）はすべて営業いたします。） |

■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：山村

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