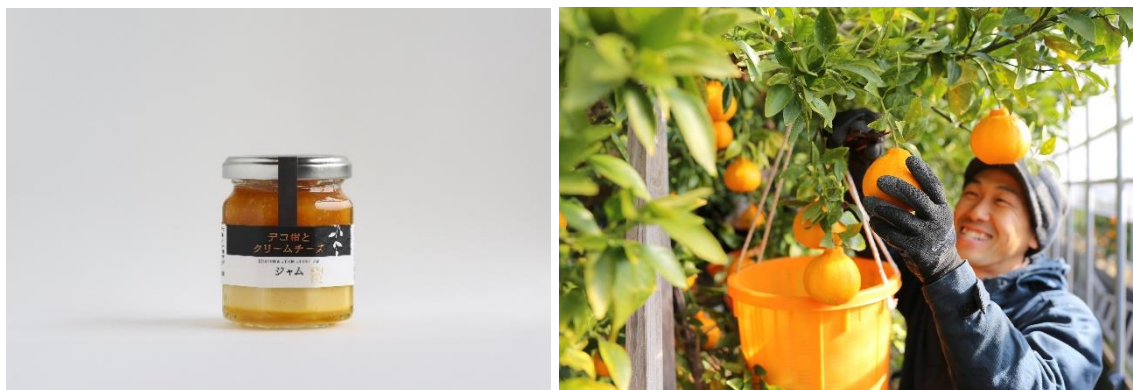




小豆島のデコ柑×レモンオリーブオイル入りクリームチーズ
農家だからこそ生まれた果肉を食べる2層ジャム
「デコ柑とクリームチーズのジャム」
～10月31日(月)より新発売!～



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、自園で育てたデコ柑とクリームチーズを合わせた新商品、「デコ柑とクリームチーズのジャム」を10月31日（月）より発売開始いたします。

■地方活性を目指す農家だからこそ生まれたジャム

小豆島でオリーブと柑橘を育てる農業法人井上誠耕園では、2022年現在約21haの畑でオリーブを始め、柑橘や柿などの農作物を栽培しています。この大きな農地の中では元々荒れ地だったものもあり、現在も1年に1haを目指し農地拡大を続けています。私たちは地方の農村の活性化に貢献することが、国の活性化に繋がると考えています。

グローバル化が進む世界の中で、日本の産業は衰退傾向にあります。ここ小豆島もその一つ。かつては観光立島として栄え、小さいながらも先人から受け継がれてきた素麺や醤油・佃煮産業、そしてオリーブ栽培などが盛んな、日本有数の伝統産業の島でした。しかし近年は少子高齢化が進み、人口が減少の一途をたどり、島ならではの良き文化が失われつつあります。そんな小豆島を何とかしたいと私たちは、衰退著しい第一次産業の農業で小豆島を活性化させるべく、栽培・加工・販売まで行う六次産業という形態に進化させました。日々、農家ならではの自然の恵みを活かした新しい商品づくりや活動を行っています。

今回発売するデコ柑とクリームチーズのジャムは地方活性を目指す農家だからこそ生まれた新商品です。デコ柑は自園のハウス栽培で出来たものですが、もともとそこは別の農家さんの畑で、高齢化で継続できなくなったために私たちがハウスを受け継いでデコ柑を育てています。

また、デコ柑は皮と白わたを取り除いた果実だけでジャムを作っています。これは皮の引っ張り部分が傷んでしまったため、食べられるのに販売できなくなった果実であり、それをどうにか捨てるのではなく新たにジャムとして生まれ変わらせました。



【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: 0879-61-9003 E-mail: h-yamamura@inoueseikoen.co.jp

■2層仕立ての贅沢な味わい

デコ柑とクリームチーズのジャムは、2層仕立てになっています。上層は贅沢にデコ柑の実だけで作ったジャムで、デコ柑の食感と爽やかな風味を味わえます。下層には井上誠耕園のレモンオリーブオイルで仕上げた特製クリームチーズをたっぷり入れ、まるでチーズケーキのような濃厚で爽やかな味わいを楽しめます。二層のジャムをお好みで混ぜて食べていただくと、柑橘同士の爽やかさと奥深い風味が味わえる、見た目も味も楽しいジャムが出来上がりました。



■デコ柑とは？

まろやかな甘味のポンカンと、酸味と甘みのバランスが絶妙な清見オレンジの2種類の果実を交配してできた柑橘です。濃厚な甘さがありながらも酸味とのバランスがよく、柑橘の王様とも言われます。ざくっとした食べ応えと上品な香りは一度食べたらやめられない味わいです。



■デコ柑のジャムだけを贅沢に味わうもよし、お好みに混ぜてバゲットやクラッカーにもどうぞ！

トロんととろける果肉の美味しさ。くちどけが良くふわっとなめらかな食べ心地で、パンやクラッカーはもちろん、食べ応えのあるバゲットなどと相性が良いです。



バゲットに伸ばして



クラッカーに載せて

■商品概要



【商品名】	デコ柑とクリームチーズのジャム
【内容量／価格】	120g／932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
【販売開始】	10月31日（月）
URL▼	

https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=3809&utm_source=newsrelease&utm_medium=2210d

■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: 0879-61-9003 E-mail: h-yamamura@inoueseikoen.co.jp