



おにぎり、うどん、お味噌汁に！日本の農家発  
今までになかった新しい“和風”オリーブオイル

「だしオリーブオイル鰹」

「だしオリーブオイル海老」

～2月1日（水）より2種新発売！～

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、オリーブオイルの健康効果で日本の健康増進を助けたいと開発した、今までになかった新しい和風オリーブオイル「だしオリーブオイル鰹（かつお）・だしオリーブオイル海老（えび）」を2月1日（水）より、新発売致します。



#### ■「だし×オリーブオイル」日本生まれの和食に合うオリーブオイルを、毎日の健康習慣に！

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した様々なフレーバーオイルをつくっています。その一つ「だしオリーブオイル」は日本のオリーブ農家が生んだ、日本発のオリーブオイル。普段からオリーブオイルを使わない人でも使いやすい、和食に合うオリーブオイルがあればと考え開発しました。

「だしオリーブオイル」の第一弾“魚介としいたけ”は、2022年2月に発売したフレーバーオリーブオイルです。これまでに約2万本売り上げ、オリーブオイルが好きな人たちの間で密かなブームになりました。和食や野菜にかけて食べると脂溶性の栄養素の吸収もぐんと良くなり、新たな食のお供としてご好評いただいています。今回はその第二弾として鰹・海老の風味を活かした、新しい和風オリーブオイルを開発しました。

オリーブオイルにはオリーブポリフェノールが豊富に含まれ、抗酸化作用が生活習慣病予防に注目されています。しかし、ポリフェノールは水に溶けやすく長時間体内にとどめておくことができない性質があり、体を健やかに保つためにもオリーブオイルを日常的にこまめに摂取して頂きたいと考えています。



塩サバにだしオリーブオイル

【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



一方で私たちが良く食べる和食にオリーブオイルをかけるイメージを持ってない人も多いのではないのでしょうか。そこでこの「だしオリーブオイル鰹・だしオリーブオイル海老」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。**完熟オリーブオイルが魚介の風味と合わさり、日本の伝統であるうま味・「だし」が活きた味わいに。仕上げにかけるだけで一層おいしさが生まれる商品ができました。



毎日の和食にかけて



洋食・中華にも。魚介の風味をプラス。

### ■和食は優秀な食文化。

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された和食は、「茹でる」「焼く」「蒸す」「生」など油を使わずに料理されるものが多いため、**ヘルシーで身体に大変良い優秀な食文化**と言えます。一方で三大栄養素の一つである脂質が不足しがちになることも。日本人なら誰しも食し、年齢を重ねた人ほどなじみ深い和食。その良さを活かすためにぜひオリーブオイルをプラスしていただきたいと考えています。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。だしオリーブオイルなら自然と和食になじみ、よりおいしくなります。

### ■フレーバーオリーブオイルは素材の香りが上手に合わさった、風味豊かな味わい。

オリーブオイルはまるで郷に入っては郷に従うように様々な食材と中和し、相手の素材の良さを引き立てる不思議な力を持っています。オリーブオイルを檸檬やネーブルなどの柑橘と一緒に搾ればさわやかな柑橘の香りに、にんにくや生姜と一緒に炊き込めば栄養と香りがしっかり生きたフレーバーオイルが出来上がります。ふわっとしたやわらかさを残しながら、一緒に掛け合わせた素材の個性をそのまま生かすことができます。

オリーブは「平和」や「安らぎ」の象徴であるとも言われており、それと深い結びつきがあるかのように「和する」ことで見事に生まれたフレーバーオリーブオイル。かけるだけで簡単に料理を美味しくしたり健康効果を得ることができたり、その魅力の多さをオリーブ農家の私たちはもっと広めていきたいと考えています。



【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

## ■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料理をご紹介します。



うどんに



お味噌汁に



揚げ出し豆腐に

## ■商品概要



- 【商品名】 だしオリーブオイル鰹
  - 【内容量／価格】 105g／1,412 円（税込）
  - 【賞味期限】 製造日より 6 か月
  - 【発売日】 **2023 年 2 月 1 日（水）**
  - 【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=4068&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=2302k](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=4068&utm_source=newsrelease&utm_medium=2302k)



- 【商品名】 だしオリーブオイル海老
  - 【内容量／価格】 105g／1,480 円（税込）
  - 【賞味期限】 製造日より 6 か月
  - 【発売日】 **2023 年 2 月 1 日（水）**
  - 【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=4067&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=2302e](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=4067&utm_source=newsrelease&utm_medium=2302e)

## ■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