

## 毎朝の美味しい健康習慣に！小豆島産オリーブ茶葉使用

日本ならではの食材を良質なオリーブオイルに漬け込んだ

「和」のコンフィができました！

「オリーブオイルコンフィ抹茶と黒豆」

～3月1日（水）新発売～

親子三代に渡ってオリーブと柑橘を育てる農園、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、国産丹波種の黒豆とオリーブ茶葉・有機栽培抹茶をオリーブオイルに漬け込んだ「オリーブオイルコンフィ抹茶と黒豆」を3月1日（水）より新発売いたします。



### ■オリーブ葉の可能性を追究した一品

オリーブ葉には、体の老化を防ぐ抗酸化成分であるオリーブポリフェノールが豊富に含まれています。毎年井上誠耕園では冬から春にかけて、樹木を健康にし、新芽を吹かせるためにオリーブの剪定作業を行っており、その際にたくさんの新鮮なオリーブ葉が収穫できます。私たちはこれまで、オリーブ葉の健康成分に着目し、オリーブ茶に活用したり、葉から採ったエキスを化粧品に配合したりと、試行錯誤してきました。健康成分の宝庫であるオリーブ葉をもっと日常的に美味しく摂り入れられる商品を作りたい。そんな想いで今回新たに開発したのが「オリーブオイルコンフィ抹茶と黒豆」です。

オリーブオイルコンフィとはオイルを使った保存食のことで、野菜や果実などをオリーブオイルに漬け込み、保存性を上げるだけでなく素材をしっとり風味豊かにする、ヨーロッパの伝統食です。当園ではこれまでもナッツやドライフルーツを漬け込んだ「木の実とドライ果実」、小豆島の八朔で作ったマーマレードとクリームチーズを合わせた「八朔チーズ」など、数多くの製品を世に生み出してきたヒットシリーズでもあります。

今回「オリーブオイルコンフィ」の新たなシリーズとして、オリーブ茶葉と黒豆・抹茶といった「和」の食材を組み合わせ、和風オリーブオイルコンフィを作りました。オリーブオイルといえば“洋”なイメージが先行しますが、日本人に馴染みの深い和の食材を中心に選んだことで、オリーブオイルに馴染みのない方でも美味しく食べていただける、ほっとする日本らしい味わいが完成しました。



▲葉裏が銀白色に輝く、健康成分豊富なオリーブ葉

▼左：木の実とドライ果実、右：八朔チーズ



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

## ■良質なオリーブオイルを毎日摂ってほしい

漬けてあるオリーブオイルは、当園の提携農家であるスペインの有機栽培オリーブ農家・ルケ家と共に作った良質なエキストラヴァージンオリーブオイルです。毎朝のパンやヨーグルトと一緒に良い油を摂り入れることで、人間にとって大切な三大栄養素の一つである脂質の「質」を良くすることに繋がります。また、オリーブ葉とオリーブオイルに含まれるオリーブポリフェノールを毎日美味しく摂取できる、体に嬉しいオリーブオイルコンフィです。

美味しい日本らしい味わいを求めて、以下の素材を選び抜きました。

- ・ 国産丹波種の黒豆
- ・ 有機栽培抹茶
- ・ オリーブ茶葉
- ・ 栗
- ・ くるみ

## ■美味しくて体に嬉しい、新たなオリーブオイルの魅力を発掘した「オリーブオイルコンフィ」シリーズ

オリーブオイルは焼く、揚げる、かける等、様々な調理に活用できる希少な植物油です。それはオリーブオイルが植物油の中でも酸化に強い脂肪酸組成で、劣化しづらく加熱にも強い特性があることが大きく関係しています。さらにエキストラヴァージンオリーブオイルには天然の抗酸化成分が豊富で、健康にも良くオイルの品質が長持ちする上、食材と合わせても脂溶性の栄養吸収を助けたり、食材自体の保存性を高めたりといった良い効果をもたらしてくれます。オリーブオイルに様々な食材を漬けて「オリーブオイルコンフィ」は、まさしくそんなオリーブオイルの特性を最大限活かしたシリーズで、「漬ける」ことで食材がさらに美味しくなり、第一弾の「木の実とドライ果実」は毎月5,000個以上を売り上げるヒット商品に成長しました。当園では「漬ける」ことで生まれる新しい美味しさを今後も研究し、オリーブオイルの新たな魅力を「オリーブオイルコンフィ」を通して伝えていきます。

## ■これ一瓶で簡単「和スイーツ」が完成

オリーブ茶葉と抹茶をオリーブオイルと合わせたことで、やさしい苦みとまろやかな味わいが広がります。どこか懐かしい黒豆は食感を損なわないよう加熱を避けてしっとり仕上げ、栗・くるみと一緒に抹茶と漬けて一晩寝かせるという手間ひまが加わっています。パンだけでなく、ヨーグルトやアイス、焼いたお餅にものせるだけで「和スイーツ」に変身し、美味しくお召し上がりいただけます。



▲左からヨーグルト、バニラアイス、焼き餅。サラッとしているので意外にもヨーグルトとよく合い、黒豆・抹茶と合わせることでタンパク質も取れ、体にも嬉しい組み合わせ。黒豆のしっとり感と、栗・くるみのコリッとした食感が楽しめる。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp

## ■商品情報



【商品名】 オリーブオイルコンフィ抹茶と黒豆

【内容量】 95 g

【価格】 746 円（税込）

【発売開始日】 3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=4117&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=0301m](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=4117&utm_source=newsrelease&utm_medium=0301m)

## 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 160 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：齊藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp