



## ー日本の夏に鮮度抜群な「旬」のオリーブオイルをー

日本で80年続く老舗オリーブ農家が  
オーストラリアの大地で作る、哲学のあるオリーブオイル

## 「新鮮檸檬(レモン)オリーブオイル」

～6月17日(土)今季新発売～

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、6月17日（土）より、オーストラリアの提携農家とともに作る、オリーブとレモンを生搾りした「新鮮檸檬オリーブオイル」を今季新発売いたします。

### ■日本の夏に「旬」のオリーブオイルを届けたい



「新鮮檸檬オリーブオイル」とは、小豆島で80年続くオリーブ農家・井上誠耕園が、夏に搾りたての新鮮なオリーブオイルを日本でも食べられるようにと、2014年からオーストラリアの提携農家とともに搾ってお届けしている、レモンフレーバーのオリーブオイルです。3年間コロナウイルスの影響で渡航が叶わなかったため、今年は4年ぶりに園主・井上自らが現地に渡って搾ってきました。

近年、スーパーに行けば当たり前のように年中オリーブオイルは並ぶようになり、オリーブオイルに実は旬があるということはあまり知られていません。しかし、多くの植物油が「種」から搾るのに対し、オリーブオイルは「果実」から搾る油。当然オリーブオイルは、**果実が実る季節に旬を迎える農作物**なのです。それゆえ、やはり搾りたては格別な美味しさがあり、小豆島の老舗オリーブ農家として、日本のオリーブの旬である秋・冬期だけではなく、**夏も搾りたての美味しいオ**



▲左からオリーブ農家・エドさん、井上誠耕園園主・井上、栽培責任者・井上、レモン農家マイケルさん

【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



**イルを日本に届けたい。**そう考え、園主・井上が日本と季節が真逆である南半球オーストラリアに渡ったのは、今から10年前、2013年のことです。

そこで出会ったのがオーストラリアのオリーブ農家・エドさんと柑橘農家・マイケルさんでした。

## ■オリーブオイル作りで大切なのは、やはり「考え方」

「エドさんと最高のオリーブオイル作りをしたい」その決め手となったのはエドさんの人柄でした。先代から続くオリーブ農家を家族で守り、新しいことにも「一緒に挑戦しよう！」と寄り添ってくれる真摯な姿勢に惹かれました。当時こちらから持ちかけたのは、オリーブオイルに後からレモンの精油を添加する一般的な製法ではなく、**オリーブとレモンを一緒に搾って果実の生の香りと栄養素を抽出する「アグロマット製法」のフレーバーオリーブオイル作り**でした。これは現在の日本はもちろん、オーストラリアでも作る農家がほとんどいない、コストも手間もかかる製法です。しかし、この製法にこだわることでレモンの香りが驚くほど際立つオイルが誕生します。エドさん、マイケルさんと何年もかけて試行錯誤し、お互いの想いをぶつけ合って出来上がったこの味は、**油とは思えない果実感ある美味しさ**で、日本で人気を博しました。



しかし、この製法にこだわることでレモンの香りが驚くほど際立つオイルが誕生します。エドさん、マイケルさんと何年もかけて試行錯誤し、お互いの想いをぶつけ合って出来上がったこの味は、**油とは思えない果実感ある美味しさ**で、日本で人気を博しました。

## ■4年ぶりの渡航は「想い」を共有するため

10年間、エドさん・マイケルさんとともに歩んできましたが、コロナ禍の3年間は、オーストラリアへ渡ることができなかったため、リモートで現地の果実の様子や搾油状況を確認して搾りました。長年ともにオイルを作ってきたので、リモートでの搾油は問題なく実現しましたが、「**今年は必ず現地へ行く**」という園主の決意は固いものでした。大切なのは、**互いの想いを共有し、同じ信念を分かち合って一つのオイルを作ること**です。**果実を大切に扱い、レモンの香りをいかに強く引き出せるかを一緒に考え、今年だけの味を作る**。オイル作りにかかる情熱が、美味しい新鮮檸檬オリーブオイルを作るのです。



▲熱い想いを語るレモン農家・マイケルさん

## ■園主・井上よりひとこと



間違いなく現地に行ってよかった。

その気持ちは、特にレモン農家のマイケルさんとの現地での会話を通して実感したことです。マイケルさんは、祖父の代から90年以上続く柑橘農家。私が訪

問した日、畑から駆けつけてくれたのだと一目で分かる泥だらけの格好をして、レモンのこと、自身の父のことを懸命に語るマイケルさんの姿に、「**この人が作る果実なら、間違いなく日本の皆様に安心してお届けできる**」と確信しました。今年の新鮮檸檬オリーブオイルは、レモンの風味が強く出ています。小豆島で80年続く農家を営む私がこの目で確かめた、自信を持ってお届けできる出来ばえです。

間違いなく現地に行ってよかった。その気持ちは、特にレモン農家のマイケルさんとの現地での会話を通して実感したことです。マイケルさんは、祖父の代から90年以上続く柑橘農家。私が訪問した日、畑から駆けつけてくれたのだと一目で分かる泥だらけの格好をして、レモンのこと、自身の父のことを懸命に語るマイケルさんの姿に、「この人が作る果実なら、間違いなく日本の皆様に安心してお届けできる」と確信しました。今年の新鮮檸檬オリーブオイルは、レモンの風味が強く出ています。小豆島で80年続く農家を営む私がこの目で確かめた、自信を持ってお届けできる出来ばえです。

【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



## ■搾りたてはぜひ香りを楽しめるレシピに

鮮度抜群、搾りたての美味しさは、ぜひかけたり和えたりして、生の香りをお楽しみいただきたいです。酸味0、油感0のフレッシュな味わいで、料理に合わせるとレモン果汁を絞るよりも強く爽やかなレモンの香りが立ちます。オリーブオイルが苦手な人にも「こんなオイルがあったなんて！」と大人気で、搾りたての今が一番おすすめです。



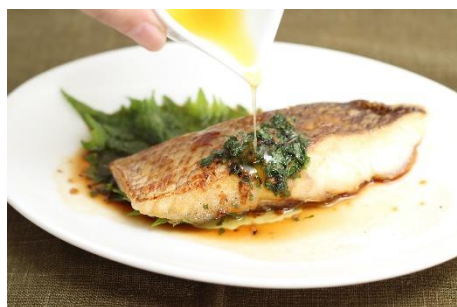
トーストにかけて



チーズに（焼いたチーズもおすすめ）



タコのカルパッチョに



焼いた魚に



アイスクリームに



パスタの仕上げに

## ■商品概要



【商品名】新鮮檸檬オリーブオイル

【内容量／価格】273 g / 3,564 円(税込) 117 g / 1,841 円(税込)

【販売予定】6月17日（土）より販売開始

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

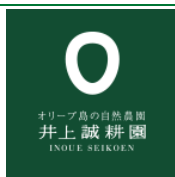
【特設サイト▼】

[https://www.inoueseikoen.co.jp/user\\_data/lemon.php?utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2306rt](https://www.inoueseikoen.co.jp/user_data/lemon.php?utm_source=newsrelease&utm_id=2306rt)

【販売サイト▼】

[https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product\\_id=258&utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2306rh](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=258&utm_source=newsrelease&utm_id=2306rh)

## ■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：齊藤

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