

農家・農林・地方を活性化させたいと願い生まれた  
 小豆島のオリーブ農家と青森のりんご農家がつながりできた新商品  
りんごとシナモンオリーブオイルのマリアージュジャム

「りんごとシナモン【つがる】」  
 「りんごとシナモン【きおう】」  
 ～9月26日（火）2種新発売～

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、青森県の農家から直接仕入れた2品種のりんご「つがる」・「きおう」を、シナモンオリーブオイルとマリアージュさせたジャム「りんごとシナモン【つがる】」「りんごとシナモン【きおう】」を9月26日（火）より新発売いたします。



**■日本全国とオリーブオイルをつなげて農業を元気にしたい**

井上誠耕園は、自らの手で育てたオリーブや蜜柑を自らの手でオイルやジャムに加工し、卸売を通さずにお客様に届けていく「6次産業」を行っています。そこで私たちが作るオリーブオイルと培ってきた加工技術を活かし、全国のこだわりの農家さんをつなぎ、旬のおいしい食材を自社で製品にしてお客様へお届けする新たな取り組み

【ジャパングッドファームネットワーク】をはじめました。衰退しつつある日本の農業・農家・地方をなんとかしたいと、農家の私たち自らが全国の農家と協力し、オリーブオイルと組み合わせた新商品を自社で開発・加工していきます。日本の農作物に更なる魅力を創りだして農業の魅力を高めるとともに、「農業で食べていけるのか」という担い手の販売への大きなハードルを下げることで、日本の農業を元気にしたいと考えています。

▶作物を余すところなく使った加工をしています。



【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

## ■青森のりんごとシナモンオリーブオイルで作るジャム

【ジャパングッドファームネットワーク】の第一弾として生まれた、青森のりんご農家から仕入れた旬のりんご「つがる」・「きおう」を使って作るマリアージュジャム・「りんごとシナモン」。ここに使っているのは、井上誠耕園オリジナルの「シナモンオリーブオイル」です。

オリーブオイルに徹底的にこだわり、更なる可能性を求める井上誠耕園では、様々な食材と一緒に炊くことで生まれる「フレーバーオリーブオイル」づくりに取り組んでいます。食材の良さをグッと引き出すオリーブオイルの性質を活かし、オリーブオイルに風味や栄養を閉じ込める独自の炊き製法で、香料・着色料不使用の食材のおいしさをそのまま生かしています。中でもスパイスとオリーブオイルの可能性を追究して作る「シナモンオリーブオイル」は、シナモンを上質なオリーブオイルで炊くことで、シナモンの風味豊かさを最大限まで引き出しています。このシナモンオリーブオイルをもっとおいしく食べていただきたいと、相性の良いりんごとのマリアージュジャムを考えました。りんごも摘みたての旬にこだわりたいと、青森の農家の方々と直接訪問し、「農業をもっと盛り上げたい」と強い想いを持つ二軒の農家の協力を頂きました。それぞれのりんご農家を作る摘みたてりんごを使った、こだわりのマリアージュジャムができました。



▲つきっきりで食材を炊き込む「炊き」製法

## ■「つがる」「きおう」の2つのりんご

「つがる」はオオカミも暮らしていたと言われる狼森（おいのもり）の地で農家の秋元さんが育てています。狼森の山々は日当たりが大変良い分、斜面が広がる中での栽培に苦勞を伴いますが、太陽をたっぷり浴びて真っ赤に染まった「つがる」は風味と栄養がたっぷりで、関東から帰京し10年目、3代目の園主であり、先代が拡大したりんご畑を今は家族5人で管理しています。

「きおう」は家業を受け継ぎ30年の櫻庭さんが育てるりんご。どれだけ手間がかかっても、自然の甘みを感じられるおいしいりんごづくりをする、というモットーがあります。紆余曲折、様々な経験をしてきた中で「きおう」の持つおいしさを全国に届けたいと、1つ1つのりんごの日照時間が長くなり、より自然の甘みが凝縮されたりんごが育つ栽培方法、「おい化栽培」に取り組まれています。

### 農家・秋元さん

狼森の山々で育てたりんごは一味違う風味が特長。初代園主が大変な苦勞をして始めたりんご畑を今も大切に守っています。



つがる

### 農家・櫻庭さん

袋掛けをしない「無袋栽培」で太陽の光をいっぱい浴びたりんごは、自然な甘みとやさしい食感が魅力です。



きおう

【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



パンに塗ってから焼くと  
アップルパイのようなおいしさに



ヨーグルトに



ホットケーキに

## ■商品情報



【商品名】マリアージュジャム りんごとシナモン【つがる】

【内容量】120g

【価格】974円(税込)

【発売開始日】9月26日(火)

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

【販売サイト▼】

<https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g03025->

[1/?utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2309tu](https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g03025-1/?utm_source=newsrelease&utm_id=2309tu)



【商品名】マリアージュジャム りんごとシナモン【きおう】

【内容量】120g

【価格】974円(税込)

【発売開始日】9月26日(火)

【販売方法】井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

【販売サイト▼】

<https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g03024->

[1/?utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2309ki](https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g03024-1/?utm_source=newsrelease&utm_id=2309ki)

【特設サイト▼】

[https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/pg/1apple-event/?utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2309r](https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/pg/1apple-event/?utm_source=newsrelease&utm_id=2309r)

## 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：山村

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