

## これまでにない“新しい美味しさ”誕生！

7年思い描いたりんごの香りがするオリーブオイルが完成

# 「林檎オリーブオイル」

～12月13日（水）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、りんごの果皮油をオリーブオイルに溶け込ませた新たなオリーブオイル「林檎オリーブオイル」を12月13日（水）より新発売いたします。

### ■「りんごの香りがするオリーブオイルを作りたい」 長年の夢を追いかけて

フレッシュなオリーブオイルの味わいを表現する際、「まるで青りんごのような香りや風味」という言葉がよく使われます。それほど、オリーブオイルの世界で「りんご」は、フルーティで素晴らしい“理想の味わい”を表す存在です。園主・井上は「本物のりんごの、甘い香りがするオリーブオイルがあったら、さぞ素晴らしいだろう」と長年思い描いてきました。

1965年に食用オリーブオイルの製品化を始めた当園は、約60年に渡ってオリーブを活かすための様々な加工技術をこれまで身に付けてきました。その中でも、オリーブの新たな可能性を広げる技術として磨いてきたのが「フレーバーオリーブオイル」作りです。オリーブオイルは果実から搾る油だからこそ、ほかの果実の香りや栄養を取り込みやすい性質があります。オリーブオイルで素材を炊き込んで香りに移す「炊き製法」、オリーブとほかの果実と一緒に搾って香りを取り込む「アグロマット製法」、オリーブとほかの果実と一緒に熟成させる「超熟製法」。これらの独自製法を駆使し、素材を見極めながら数多くのフレーバーオリーブオイルを作ってきました。

しかし、なかなか実現しなかったのが「りんご」の香りがするオリーブオイルでした。りんごの香り成分が含まれる果皮はとても薄く、生のフレッシュな香りをなかなか引き出せないのです。小豆島の小さな搾油場で何度も試作し、今年は林檎オリーブオイルづくりへの挑戦、実に7年目でした。

### ■オーストラリアの地で夢を実現

小豆島で重ねた試作を商品として量産化するため、旅立ったのは提携農場があるオーストラリアでした。2014年からともにオリーブオイル作りをしている農家・エドさんとともに試行錯誤し、ようやく今年、納得のいく味わいの「林檎オリーブオイル」が完成しました。皮の薄いりんごから採れた貴重なエッセンシャルオイルを溶け込ませた新製法のオリーブオイルです。



▲オーストラリアで作る様子

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：斉藤、山村

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

## ■りんごの華やかな香りを存分に楽しんで

林檎オリーブオイルはオーストラリア原産の固有種である青りんご「グラニースミス」を含んでおり、まさに夢見た“青りんご”の香りです。りんごを皮ごと搾ったことで、口に入れた瞬間にまるで青りんごを食べたようなフレッシュな果実感と、華やかな甘い香りを感じられます。

パンやヨーグルトはもちろん、紅茶に入れるとアップルティーのような味わいに。塩やワインビネガーと合わせてサラダのドレッシングにするのもおすすめです。



## ■商品情報



【商品名】 林檎オリーブオイル  
(オリーブ：オーストラリア産)

【内容量】 110 g

【価格】 1,978 円 (税込)

【販売予定】 12月13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/shop/g/g01871-1?utm\\_source=newsrelease&utm\\_id=2312r](https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g01871-1?utm_source=newsrelease&utm_id=2312r)

## 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年から四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。