

驚くほど簡単に！これ1本で本格的「アヒージョ」が作れる！

井上誠耕園が味付けした“新しいオリーブオイル” 「アヒージョオリーブオイル」新発売 ～5月1日（水）より発売開始～

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、食材と一緒に煮込むだけでアヒージョが手軽に作れる「アヒージョオリーブオイル」を5月1日（水）より新発売いたします。



■「本格的な味をこの手軽さで」オーストラリアのオリーブオイルで実現！

この度新発売した「アヒージョオリーブオイル」は、オリーブ大国スペインの伝統料理「アヒージョ」を自宅で簡単に作ることができる商品です。アヒージョとは、オリーブオイルで食材を煮込む料理で、日本でもオリーブオイルを使う定番料理になりつつありますが、本場の味を楽しむには、良質のオリーブオイルと複数のスパイスが必要になります。そこで当園は、**もっと手軽にアヒージョを楽しめて、さらにこれまでにない新しいアヒージョの美味しさを味わえる商品を目指し、本製品を開発しました。**アヒージョの新たな味を求め、**私たちはあえてスペインではなくオーストラリアの地を訪ねました。**これまで数々のフレーバーオリーブオイルと一緒に作ってきたオーストラリアの提携農家・エドさんの協力を得て、特殊なエッセンス抽出法で天然の香りを引き出した2種類のオリーブオイルを使用したことで、にんにくと唐辛子の香りが生きていながらオリーブらしさがしっかり残っている自宅では決して作れない味を作ることができたのです。さらにこの2種のオリーブオイルを小豆島で独自ブレンドし、本格的ながらも日本人が食べやすい味付けをしたことで、井上誠耕園ならではの新しい味になっています。家庭では味付けの手間が一切なく、「好きな食材とアヒージョオリーブオイルを弱火で約15分一緒に煮込むだけ」という驚きの手軽さで本格的なアヒージョを味わえます。

■オリーブオイルを深く知るからこそその「新しい味付け」

アヒージョは、オリーブオイルの良質さ・美味しさで、味わいが全く異なります。オリーブの風味が生きた質の高いオイルを使用することで、素材そのものの風味がより引き立ち、胃もたれすることはありません。本製品では、ガーリックオイルと唐辛子オイルの2種類を独自の配合比でブレンドし、数種類のスパイスと、塩味はアンチョビだけを入れた、体にやさしい旨みたっぷりのオイルに仕上げています。特に試行錯誤したのはバランスです。加熱した際のアンチョビの生臭さを抑えるため、隠し味には井上誠耕園オリジナルのワインビネガーを使用しており、コクがありながらも後味まで爽やかですっきりとしています。日本人の好みに合わせて昆布エキスも配合したことで、さば缶や豆腐など、和の食材を煮込んでも美味しく食べられる新しい味わいです。

【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

■ 調理例

自宅にある小さなフライパンや小鍋で簡単に調理できます。オリーブオイルが食材を包み込んで素材本来の味・香りを凝縮させ、美味しさが増します。オリーブオイルで煮ることで脂溶性ビタミンの吸収にも役立ちます。



鶏むね肉とトマト



豆腐と白ネギ



明太子とじゃがいも



イカとチーズ

■ 商品情報



【商品名】 アヒージョオリーブオイル

【内容量】 180 g (6回分)

【価格】 1,364 円 (税込)

【発売日】 5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/shop/g/g01147-1/?utm_source=newsrelease&utm_id=2405a

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。

【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