

ますます希少になっていくオリーブオイル
だからこそ、今だけの新鮮な美味しさを日本に
小豆島で 80 年続くオリーブ農家がオーストラリアの大地から届ける「旬」の味

「新鮮檸檬オリーブオイル」

～6 月 20 日（木）より夏季 90 日間限定で先行発売開始～

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、南オーストラリアの提携農家と共に作った、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。

■年々難しくなるオリーブ栽培。海を越えて仲間と共に困難を乗り越える。



近年、オリーブオイルの希少性はますます増しています。その理由の一つが、オリーブ大国スペインでの大不作です。2022 年以降、急激な気候変動による雨不足が発生し、収穫量が例年の半分以上とも見積られる大不作がスペイン全土を襲っています。日本でもその影響は一段と増しており、円安による輸入コストの高騰も相まって、オリーブオイルの価格高騰や、スーパーでの品不足が生じています。

日本でオリーブオイルを提供する当園もまた、今までにない苦しい状況に直面しています。しかし、オリーブオイルが希少になる厳しい状況下で、本当に美味しいオリーブオイルをお届けすることこそが私たちの使命だと考え、鮮度にこだわった夏季限定のオリーブオイル「新鮮檸檬オリーブオイル」を搾りました。搾りたての鮮度と美味しさはそのままに、最短距離の空輸で日本へ届けています。

日本では貴重になりつつある搾りたてのオイル。なかでも「新鮮檸檬オリーブオイル」は、収穫したてのオリーブ果実とレモン果実を生搾りした、二つの果実の鮮度を味わうオリーブオイルです。使う果実も目指す味わいもシンプル。だからこそ、この味わいを作り上げるために譲れないこだわりが二つあります。一つ目はオリーブとレモンの搾り方です。「アグロマット製法」と呼ばれる、オリーブ果実とレモン果実を同時に搾る製法で、二つの果実を同時に粉碎しペースト状にして、圧搾するという作り方です。香料を後から添加する方法ではなく、あえて生の果実をまるごと搾ることで、果実そのものの新鮮な味わいと香りが引き立って、その美味しさは格別です。

■ 小豆島でオリーブと柑橘を育てて 80 余年。だからこそ完成した味わい。

「新鮮檸檬オリーブオイル」へ込めるもう一つのこだわりは、小豆島で 80 余年、オリーブと柑橘を育ててきたからこそできる熟度の見極めです。「新鮮檸檬オリーブオイル」は果実の熟度によって風味や味わいが大きく変わります。その年ごとに変化する自然環境のなかで、これまでの経験と知識を活かし、果実の香りと風味が最も引き立つタイミングを見計らいました。オリーブと柑橘と向き合い、ようやく生み出せた味です。



▲果実の熟度を見極める

レモン農家・マイケルさんと大坪

■ オリーブとレモン、二つの果実が織りなす「柑橘フレーバーオリーブオイル」

2014 年からオーストラリアの提携農家と共に搾り続けている「新鮮檸檬オリーブオイル」。日本では秋から冬にかけてオリーブが収穫を迎えるため、当時、夏に新鮮なオリーブオイルを味わえる機会はありませんでした。そこで、園主・井上は「夏も新鮮で良質なオリーブオイルをお届けしたい」と、日本とは季節が反対に巡る南半球、オーストラリアへ渡りました。新鮮檸檬オリーブオイルづくりは今年で 11 年目を迎えます。今季も栽培責任者・井上健也と搾油責任者・大坪が現地まで足を運びました。



▲左から栽培責任者・井上、オリーブ農家エドさん、搾油責任者・大坪

■ 農業のあり方を考える

近年は気候変動の波が押し寄せ、徐々に私達の常識が通用しなくなってきました。オーストラリアの園地も 1 月から雨がほとんど降っておらず、これまでに例を見ない程乾燥しています。オリーブ果実の色づきも例年と比べて遅く、オリーブとレモンの旬の味を合わせるのがますます難しくなっています。当たり前前に受けていた自然の恩恵。環境の変化に目を向け、自然を労わりながら、次の時代に繋がる農業のあり方を探ることが私たちにできることだと考えています。



▲オーストラリアのレモン農場にて

■新鮮檸檬オリーブオイルを楽しむ「かけるだけレシピ」の紹介



白身魚のカルパッチョに

素材そのまま、シンプルな食材こそ、檸檬オリーブオイルのフレッシュな香りと味わいを堪能して頂けます。

まずは、白身魚のカルパッチョにかけて。生のレモンの香りと新鮮さを味わうのがおすすめです。

他にもバニラアイスクリームやシンプルなトーストにかけても美味しいです。



バニラアイスクリームに



トーストに

■商品情報



【商品名】 新鮮檸檬オリーブオイル

【内容量/価格】

117 g /2,040 円(税込)

117 g 箱なし/1,980 円(税込)

273 g /3,966 円(税込)

【賞味期限】

製造日より1年

【発売日】 6月20日(木)

【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/shop/pg/1lemon2024/?utm_source=newsrelease&utm_id=2406rt

【販売サイト▼】

https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g01173-1/?utm_source=newsrelease&utm_id=2406rh

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：藤井

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