News Release　　2024/11/1

オリーブ島の自然農園
井上誠耕園
INOUE SEIKOEN

# 2024 年初搾り

## 4 品種の独自ブレンド「小豆島産 手摘み緑果オリーブオイル」

## 単一品種搾り「小豆島産 アルベキーナオリーブオイル」

### 11 月 1 日（月）よりパッケージをリニューアルして新発売

親子四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、毎年季節限定で搾る「小豆島産手摘み緑果オリーブオイル」と「小豆島産アルベキーナオリーブオイル」を 11 月 1 日（金）よりパッケージをリニューアルして新発売いたします。

## ■伝統の「手摘み・手選果」が生み出す国産ならではの繊細な味

2003 年の発売から 21 年、「小豆島産手摘み緑果オリーブオイル」は、小豆島のオリーブ農家・井上誠耕園でしか生み出せない味を目指して、先代から受け継いだ伝統製法を守り抜いてきました。

まず、当園が小豆島で育てるオリーブは、全て「手摘み収穫」します。海外の広大な大地では機械収穫が一般的ですが、日本のオリーブ農家が作る小豆島ならではの味わいを求め、一粒ひとつぶ手で摘んで、果実に傷をつけないようにしています。収穫の際に大切にしているのは「熟度の見極め」です。緑果オリーブオイルに使用する早摘みの青い果実は、収穫が早すぎればえぐみが強くなり、遅すぎるとすっきりとした新鮮で爽やかな味が出せません。熟度を見極めての手摘み作業は、機械収穫の１００倍以上の時間がかかりますが、その分果実の品質が高いため、酸度の低い良質のオリーブオイルを搾ることができます。

写真/芥川仁

そして、手摘みした果実は、果実の熟度や大きさ・品質を見極める「選果」という工程を手作業で行います。選び抜いた早摘みの若い緑色をした良質な果実だけをすぐに低温圧搾し、「小豆島産手摘み緑果オリーブオイル」が出来上がります。雑味のないすっきりとした味わいは、細やかな手仕事があってこそ作り出せるのです。

【本件に関するお問合せ先】　井上誠耕園広報担当：斉藤、藤井
TEL: 0879-75-1355　FAX: 0879-61-9003　E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp、hr-fujii@inoueseikoen.co.jp

## ■４品種をオリジナルブレンド。世界中どこを探してもここでしか味わえないオイル

小豆島産手摘み緑果オリーブオイルは、三代目園主・井上智博と搾油責任者である大坪がテイスティングを行い、今年の味を決めていきます。園主がこだわり続ける「ミッション種」を中心として、「マンザニロ」「ルッカ」「ネバディロブランコ」の計４品種を、苦み・辛み・爽やかさなどのバランスを考えながらブレンドして味を整え完成させます。今年の味は今年しか味わえません。

今年は２年前から行った強めの剪定作業が実を結んで果実の状態がよく、香り高くて後味まで爽やかなオイルに仕上がっています。

## ■単一品種搾りにこだわる「アルベキーナオリーブオイル」

「小豆島産アルベキーナオリーブオイル」は熟れたフルーツのような甘い香りが特長です。スペイン原産のアルベキーナ種はオリーブの原種に最も近いと言われ、生命力豊かで枝葉を強く張り巡らし、野生的な見た目をしています。しかし、搾れるオイルはそんな見た目とは真逆の「甘くてやさしい味わい」です。井上誠耕園のアルベキーナ種の栽培は、園主が『見た目からは想像できない、この美味しさを絶対に日本にも伝えたい』と、スペインから小豆島に約200本の苗木を持ち帰り、育て始めたところから始まります。他の品種とは圧倒的に違う、甘く濃厚な味わいを知っていただくため、アルベキーナ単一品種だけで作った貴重なおいしさです。

収穫したアルベキーナ種
丸く小さな果実です

## ■キリッと爽やかな「緑果」、その対極にある甘い香り「アルベキーナ」小豆島産の２種を同時に今季新発売

【商品名】　小豆島産　緑果オリーブオイル
【内容量】　135ｇ／450ｇ
【価格】　135ｇ：6,480円（税込）／450ｇ：17,442円（税込）
【販売開始】　11月1日（金）
【味わい】　若草のような爽やかな香りとほのかな苦み、辛みのバランスがよい繊細な味わい。
鯛のお造りや湯豆腐など繊細な和食に。
【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/g01261/?utm_source=newsrelease&utm_id=2411s

【商品名】　小豆島産　アルベキーナオリーブオイル
【内容量】　135ｇ
【価格】　135ｇ：6,588円（税込）
【販売開始】　11月1日（金）
【味わい】　熟れたフルーツのように甘くやさしく、濃厚な香り。
果物やチーズ、蒸し野菜に。
【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/g01169/?utm_source=newsrelease&utm_id=2411s

【本件に関するお問合せ先】　井上誠耕園広報担当：斉藤、藤井
TEL: 0879-75-1355　FAX: 0879-61-9003　E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp、hr-fujii@inoueseikoen.co.jp

角瓶にリニューアルし、油切れがよい注ぎ口になりました。上質なお箱に入れてお届けしますので、贈り物にも。

**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、藤井
TEL: 0879-75-1355　FAX: 0879-61-9003　E-mail: h-saito@inoueseikoen.co.jp、hr-fujii@inoueseikoen.co.jp