

【夏季3ヶ月限定・空輸便で到着！】
オリーブとレモンを生搾りした、今日本で最も新鮮なオリーブオイル

「新鮮檸檬オリーブオイル」

～6月21日（土）より夏季90日間限定で発売開始～

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、オリーブとレモンを生搾りして作った「新鮮檸檬オリーブオイル」を今季新発売いたします。



■畑から届く、搾りたてオイルの新鮮便が日本に到着！

秋・冬にオリーブが旬を迎える日本では、夏に新鮮なオリーブオイルを食べられる機会がほとんどありません。しかし、オリーブ果実を生搾りして作る、搾りたてのオリーブオイルの美味しさは格別です。そこで、ここ日本・小豆島で80年以上に渡ってオリーブを育ててきた当園だからこそ知る搾りたての美味しさを日本の夏にも届けたいと、当園は日本と季節が真逆の南半球・オーストラリアに渡り、もぎたてのレモンとオリーブと一緒に搾るフレーバーオリーブオイル「新鮮檸檬オリーブオイル」を12年に渡って作っています。今年も現地に渡り、提携オリーブ農家のエドさんと話し合いを重ね、今年だけの味わいが完成しました。搾りたてオイルは新鮮第一便として空輸便で運び、6月21日より今季新発売いたします。

現地の様子を動画でご紹介！！▼

<https://youtu.be/5jGh5F4DDiA>

【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

■香りを閉じ込める製法だからこそ、体感できる「新鮮さ」

農業大国オーストラリアの中でも、マレー川沿いに広がる肥沃な農業地帯「リバーランド」にある柑橘提携農家・マイケルさんが育てるレモンは香りの強さが違います。このもぎたての一番新鮮な香りを日本で楽しもうと思っても、輸入される時間を考えると生の果実ではかなり難しくなることは間違いありません。しかし、「新鮮檸檬オリーブオイル」は採れたての香り高い果実を現地でオリーブと一緒に生搾りし、オリーブオイルに香りを閉じ込めて作っていることで、日本でいながら、ひとたび瓶を開けるとフレッシュなレモンの香りが楽しめます。



日本にあるフレーバーオリーブオイルは、香りを後から添加して作られたものが多いですが、素材同士を一緒に搾るこの「アグロマット製法」で当園が作る新鮮檸檬オリーブオイル

は、香りと味わいのバランスに優れています。生の果実を搾ることで、大地で育まれた自然のままの香りが際立ち、根底にはしっかりとオリーブオイルの風味や美味しさがあるのです。

さらに搾りたては空輸便で運ぶからこそ、圧倒的な新鮮さです。ぜひ搾りたての今こそ、味わっていただきたいオリーブオイルです。

◀オリーブ提携農家・エドさんの搾油場にて。レモンとオリーブを一緒に搾る製法だからこそ、生の香りが移る



■厳しい環境下でありながら、果実はここ数年で最高の出来栄

オーストラリアは今年干ばつに悩まされ、昨年12月以降まとまった雨が降っていない状況でした。しかし、レモン農家・マイケルさんの畑では近くに大きな川が流れる恵まれた地形を生かし、地上に這わせた灌水設備のおかげで、果樹は枯れることなく生き生きと育っています。果実は適度に水分が抜けたことで実が引き締まり、果皮から放たれる香りは一層強く、シャキッとみずみずしい香りに育ちました。



▲左から搾油責任者・大坪、栽培責任者・井上、レモン農家・マイケルさん



レモンと一緒に搾るオリーブは「フラントイオ」という品種で、レモンと息を合わせたかのように一緒に収穫を迎えます。辛みや香りのバランスがよく、レモンの香りをうまく取り込んでくれる品種でもあります。

エドさんと、レモンとオリーブの配合比や攪拌時間の話し合いを重ね、今年が一番搾りのオイルができあがりました。搾油口から出てきたオイルをひとくち試飲し、栽培責任者・井上は感動した表情で「うまい!」とひとこと。レモンの香りが強く、目が覚めるような美味しさは搾りたてならではの。

【健康コラム】本当に新鮮な油は最高の健康投資

65歳以上の男性12.4%、女性20.7%が低栄養傾向にあると言われています^(※)。年齢を重ねることで胃腸機能が弱り、食べ控えや糖質過多の食生活に陥りやすくなるなかで、心身ともに健やかに過ごすために、効率のよい栄養摂取に役立つのがオリーブオイルです。

参考：厚生労働省 令和元年「国民健康・栄養調査」の結果

オリーブオイルは数ある植物油脂の中でも酸化に強く、年をとるにつれて体の中で作る力が弱まってく、体を酸化から守る「オレイン酸」を主成分としています。さらに果実を搾ったそのままのオリーブオイルに含まれる「ポリフェノール」は体をサビから守る抗酸化成分であり、習慣化して摂ることが大切です。

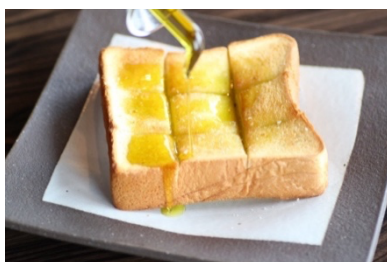
食材にかけるだけで新鮮な風味が増し、料理がおいしくなる「新鮮檸檬オリーブオイル」はまるで“食べる美容液”。健やかな毎日に役立つ最高の健康投資です。

■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

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。

パスタや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。

他にもシンプルなトーストやバニラアイスクリームにかけても美味しいです。



【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

■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 21 日 (土)

【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/1lemon-2025/>

【販売サイト▼】

<https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g01173-1/>

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