

井上誠耕園独自の“超熟製法” 大自然の恵みとオリーブ農家の経験が生み出した 「超熟オリーブオイル・林檎」 9月1日（日）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、オリーブと青りんごを一緒に熟成させ、独自の製法で甘い香りを引き出して搾った、これまでにない新しいオリーブオイル『超熟オリーブオイル・林檎』を9月1日（日）より発売します。



■オリーブと向き合ってきたからこそ生まれた「独自の超熟製法」

井上誠耕園は、園主の長年の願いである「果実を熟成させる『超熟オリーブオイル』を作りたい」という想いを胸に、長い間試行錯誤を繰り返してきました。本格的に挑戦を始めて3年目の今年、数あるオリーブの木から、甘いオイルが搾れるオリーブの品種を厳選。フルーツには、日本産に負けない南オーストラリアの地で育った風味豊かで香りが強い「林檎」を選びました。この二つの果実を一緒に寝かせ、熟成させることで、果実の熟度が急速に進み、芳醇で絶妙な味に仕上げることができる「超熟製法」を見つけ出しました。この製法こそ、園主が長年追い求めていたオリーブオイルの一つであり、二つの果実の香りを引き出すことができたのは、熟練した農家の手作業があったからです。

本商品は、「超熟製法」により驚くほど甘くフルーティな味と香りを引き出すことができ、口に入れた瞬間フレッシュな“林檎そのまま”の自然な甘さを感じていただけます。爽やかな林檎の風味が朝食での使用に適しており、別称「モーニングオリーブオイル」として、まずはシンプルにトーストやサラダ、ヨーグルトなどにかけて食べることをおすすめします。その他にも幅広いアレンジをお楽しみいただける商品となっています。

■フレーバーオイルの魅力

オリーブオイルは品種、熟度、風土、作り手の想いや技術によって全く違った表情を見せます。オリーブオイルの市場では早摘みオリーブのキリッとした味わいが注目されていますが、井上誠耕園では対局にある甘くまろやかでフルーティなオイルを楽しんでいただくことで、オリーブオイルの奥深い魅力を感じていただけます。また、フレーバーオイルは自然の恵みと、果実の比率や熟度等を人の手を加えて調整する職人技が合わさることで、初めて生み出されます。オリーブと、オリーブに合わせる様々な食材の香りや栄養素と一緒に摂ることができ、体にも嬉しいオイルです。

■おすすめレシピの紹介

井上誠耕園では「超熟オリーブオイル・林檎」を、別名「モーニングオリーブオイル」と称し、朝食時のパンやサラダ等にかけて食べることをおすすめします。朝に良質なオリーブオイルを摂ることで、一日を健やかに過ごすことができ、特に甘く爽やかな林檎の香りの「超熟オリーブオイル・林檎」は朝の食卓にぴったりです。



りんごとカマンベールチーズのトースト

<作り方> ※2人分

- ① りんごはスライスして塩水(分量外)にさらす
- ② 食パンに、水気をよく拭いた1と、ちぎったカマンベールチーズを乗せてオーブン
- ③ 皿に盛り付けて、超熟オリーブオイル・林檎をかける



りんご風味のサラダチキン

<作り方> ※2人分

- ① 鶏胸肉に塩コショウと砂糖をよくすりこむ
- ② 保存袋に1と超熟オリーブオイル・林檎を入れて、なるべく空気を抜いて口を閉める(袋を二重にすると安全です)
- ③ 鍋に湯を沸かし、沸騰したら2を入れて火を止め、蓋をして30分置く。取り出して、粗熱が取れたら完成
- ④ スライスした3と、茹でたアスパラガス、葉野菜を皿に盛り付ける
- ⑤ 仕上げに超熟オリーブオイル・林檎をかける。

■商品概要



【商品名】	超熟オリーブオイル・林檎
【内容量】	117g
【価格】	箱無/2,160円(税込) 箱有/2,268円(税込)
【賞味期限】	製造日より1年
【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/

■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年から三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。