

せとうちの豊かな自然と人柄が育んだ おいしい名産品をご提供する 『小豆島せとうち感謝館』が ホームページをリニューアルし、本格始動

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、多島美で知られる瀬戸内海地方で作られる様々な名産品をご案内するために別事業として立ち上げた「小豆島せとうち感謝館」のホームページを10月12日（月）よりリニューアルオープンします。



写真/芥川仁

■小豆島せとうち感謝館とは

小豆島は、井上誠耕園が育てているオリーブや柑橘だけでなく、素麺や醤油、つくだ煮などの産地としても知られます。また、瀬戸内海沿岸部の村や町には多様な風土に培われた文化や歴史、そしてその地に暮らす人たちの人柄がつくる名産品があります。醤油の文化だけでも400年を超える、伝統と歴史が深い小豆島ですが、近年では伝統産業も量産化や機械化に揉まれ、衰退に向かっているのが現状です。瀬戸内海の商品それぞれに地域の文化や作り手の想いなどが込められており、技術の伝承のためにはその価値や背景にある物語をできるだけたくさんの人々に伝え、魅力を知ってもらう必要があります。名産品に宿る、受け継がれてきた想いを絶やすことなく守りたいという想いから、井上誠耕園はせとうちの産品にスポットを当てた「小豆島せとうち感謝館」を別事業として立ち上げ、より積極的に産品の魅力を伝えていくべく、この度ホームページをリニューアルしました。

●ホームページはこちらから▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/lp/kansyakan/index.php?utm_source=newsrelease&utm_medium=201012k

■農作物と地域の手工業特産品、両輪で地方を題材に活性化を

井上誠耕園はオリーブや柑橘の魅力を創出する様々な商品展開を通して、農作物の価値向上に取り組む一方で、せとうちの歴史の中で育まれてきた、素麺や海産物・醤油など、職人の手によって作られる地域ならではの製品の認知向上によって、地方の活性化に取り組んでいきます。どちらの事業も軸にあるのは「食」のありがたさを伝えていきたい、そして地域を元気にしていきたいという想いです。小豆島せとうち感謝館の製品の中には井上誠耕園の人気商品である完熟オリーブオイルを使用した「オリーブちりめん山椒」など、オリーブと小豆島産品をコラボレーションして新たに開発した製品も数多くあり、今後もより付加価値の高い製品を提供していきます。

■ 10/12（月）よりリニューアルしたホームページはこちら

小豆島せとうち感謝館リニューアルホームページ▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/lp/kansyakan/index.php?utm_source=newsrelease&utm_medium=201012k

■ ホームページで紹介している商品例



【商品名】 素麺の大吟醸「貴珀」特級
【内容量／価格】 1.2kg箱＋「貴珀」のふし80g 3,780円（税込）
【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/products/detail.php?product_id=2134&utm_source=newsrelease&utm_medium=201012k



【商品名】 小豆島天然醸造生醤油 「木桶の雫」（こがのしずく）
【内容量／価格】 150mL 1,080円（税込）
【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/products/detail.php?product_id=605&utm_source=newsrelease&utm_medium=201012k

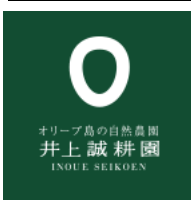


【商品名】 オリーブちりめん山椒
【内容量／価格】 75g 756円（税込）
【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=425&utm_source=newsrelease&utm_medium=201012k

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170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。