

新たなオリーブオイルと食材の組み合わせを提案する 『マリアージュシリーズ』第二弾 「りんごとシナモンのジャム」新発売 ～1月12日（火）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、新たなオリーブオイルと食材の組み合わせを提案する『マリアージュシリーズ』の第二弾として、「りんごとシナモンのジャム」を1月12日（火）より新発売いたします。



■井上誠耕園の独自製法で作った「シナモンオリーブオイル」が決め手

マリアージュシリーズは、自然の恵みのさらなる感動を届けるべく、農家ならではの食材とオリーブオイルの組み合わせで、これまでにないジャムをご提供する創作シリーズです。今回の「りんごとシナモンのジャム」はパンをより美味しく味わえ、オリーブオイルの新たな魅力発見につながる組み合わせを考えて開発しました。

ジャムの決め手となるのは、オリーブオイルでシナモンパウダーを炊き上げて作った井上誠耕園独自製法の「シナモンオリーブオイル」です。シナモンは、粉のみをいれると香りが飛んでしまい、色合いも変わってしまいます。そこであえて香りやクセの少ないピュアオリーブオイルを選び、オリーブオイルとシナモンを炊きだすという新しい試みに挑戦しました。独自の炊き製法で作ることにより、シナモンの香りが飛ばず、りんごの甘酸っぱい味とシナモンの甘さが合わさったアップルパイのような味わいが完成しました。

■果実の全てを生かし切るため、りんごの皮まで余すところなく使用

井上誠耕園は、自園で育てる柑橘などの加工品を作る際、皮や白ワタなどの本来捨てられてしまう部分まで丁寧に下処理して、できる限り余すところなく使うようにしています。それは農作物を育てる農家として、せっかく実った果実を無駄にせず成仏させてあげたい、という想いからです。それは他の農作物でも同じこと。本商品では、りんごの皮だけ丁寧に剥いて水で炊き、その炊いた水でりんごを煮ています。すると、皮の色素が定着しりんごが自然なピンク色となります。りんごの皮にはポリフェノールや食物繊維などの栄養成分がたっぷり含まれているため、食材を無駄にせず栄養も摂ることができ、美しい色合いが食卓に華やかさも運んでくれます。そしてりんごは、シャキシャキとした食感で歯触りが良く、果肉がやや硬いジャムに最適な品種「ふじりんご」を使用。11月～12月に旬を迎える「ふじりんご」は、今まさに旬の食材で、大きめに切って果肉感を残し、シャリッとした食感を楽しめるジャムに仕上げました。

■ ジャムを塗ってから焼く。それだけでアップルパイのような味わいに！

ジャムは焼いたパンに塗ることが多いですが、本製品の一番おすすめの方法はジャムを塗ってからパンを焼くことです。シナモンの香ばしい香りが引き立ち、簡単に焼き立てのアップルパイのような味わいに。また、ホットケーキやアイスに載せることはもちろん、パイシートや餃子の皮に包むアレンジ方法もおすすめです。



■ 抗酸化作用の「シナモン」と内臓脂肪を減らす「りんご」で手軽に栄養摂取

今回使用している栄養豊富な「シナモン」は、抗酸化作用、代謝促進作用があるため、寒い冬に体を温める作用が期待できます。また、「りんご」には「プロシアニジン」というポリフェノールが豊富に含まれており、脂肪の蓄積を抑制にも効果的。自宅で食事をする機会が増えた今、是非健康効果の高い「りんごとシナモンのジャム」を日々の食事に摂り入れてみてはいかがでしょうか。

参考文献：Kagaku to Seibutsu 54(10): 747-752 (2016)

■ 商品概要



【商品名】「りんごとシナモンのジャム」

【原材料】りんご（国産）、砂糖、ピュアオリーブオイル、
レモン果汁、シナモン

【内容量／価格】120g 901円（税込）

【販売予定】1月12日（火）

【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=2478&utm_source=newsrelease&utm_medium=210112r

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。