

国際オリーブオイルコンテストで 『安芸の島の実 江田島搾り』金賞獲得！

江田島市でオリーブ栽培をはじめて10年目の快挙。

江田島オリーブ株式会社(本社:広島県江田島市・代表取締役社長 沼田英士(ぬまたひでし)、以下江田島オリーブ)が製造するオリーブオイル『安芸の島の実 江田島搾り』がニューヨークで開催された「ニューヨーク国際オリーブオイルコンペティション2020(NYIOOC2020)」において、金賞を獲得しました。

【受賞者のコメント】

江田島市および呉市の生産者・加工者にとって、これまで培ってきた生産技術や加工技術が国際的に高く評価されたこととなりました。今回の受賞を励みに江田島オリーブ(株)では、これからも高品質な広島産エクストラバージンオリーブオイルを皆さまにお届けできるよう取り組んでまいります。

受賞結果 出品:安芸の島の実 江田島搾り 結果:金賞

コンテストについて

名称:ニューヨーク国際オリーブオイルコンペティション2020(NYIOOC2020)

日時:2020年5月 於)ニューヨーク(アメリカ)

2013年より開催され、今年は世界27カ国から871品が出品された世界最大級のオリーブオイル品評会。最も権威のあるオリーブオイルコンテストと呼ばれる。

URL:<https://bestoliveoils.com/>



江田島市におけるオリーブ栽培の取り組み

広島産オリーブ「安芸の島の実」は、土壌改良に広島産の牡蠣殻も使用するなど、この地ならではの環境を活かしながら育成しています。江田島市のオリーブ収穫量は2011年の50kgから2019年には約9,800kgに増加。オリーブを通して耕作放棄地の解消、観光振興、雇用創出を進めています。

▼地域活性化循環サイクル

行政が市民にオリーブ苗の助成配布を行い、市民が育てて、企業が果実を買い取り販売する仕組みで、オリーブの循環サイクルは機能しています。

オリーブを通じて市民と行政、企業が地域連携し、活気あるまちづくりを実現。将来的に広島産オリーブが広く全国～世界に認知され、地域の発展・活性化につながることを目的に、さまざまなアクションを起こしています。



【本件に対するお問い合わせ】

江田島オリーブ株式会社 営業担当:西村 TEL:0823-52-2210

【受付時間】9:00~17:00(土日・祝日を除く)

『安芸の島の実』WEB:<http://www.hiroshima-olive.jp/>