報道関係者各位

2018年8月31日
日本オリーブ株式会社

オリーブの実の収穫真っ盛り！
牛窓オリーブ園にて季節限定収穫体験＆浅漬作り講習会開催
～9/28(金)から10/1(月)まで4日間限定で開催～

オリーブ栽培とオリーブの木・食品・化粧品の製造販売を手掛ける日本オリーブ株式会社（所在地：岡山県瀬戸内市牛窓町、取締役社長：服部恭一郎）は、自社で運営する「牛窓オリーブ園」にてこの時期限定の「収穫体験&浅漬作り講習会」を9月28日(金)から10月1日(月)の4日間、各回20名様限定にて開催いたします。

収穫体験

浅漬作り講習会

牛窓オリーブ園のある岡山県瀬戸内市牛窓町は、「日本のエーゲ海」と称される瀬戸内海に面した港町で、小豆島（香川県）と並んで日本有数のオリーブオイル産地として知られています。牛窓オリーブ園は牛窓の絶景が一望できる丘陵地に位置し、園内には「恋人の聖地」に認定され3回鐘を鳴らすと幸せになるとされる「幸福の鐘」や、牛窓の絶景とこだわりのコーヒーが楽しめる専門カフェ「山の上のロースタリ」などがあり、多くのお客様にご来場頂いております。

園内では約3,000本のオリーブの木を栽培。オリーブの実は成熟度によって香りや風味も変わり、最初は明るい緑色をしていますが、実が熟してくると緑から紫、黒へと成熟度が増すほど色が濃くなっていきます。9月下旬頃に収穫される緑色のオリーブの実は果肉がしっかりしていて浅漬けなど食用に適しており、今後成熟が進み緑から色が変わりはじめる頃からオイルの含有量が増えるためオリーブオイル用として収穫されます。

今回のイベントでは、オリーブの実を一粒一粒やさしく手摘みで収穫した後、オリーブの浅漬の作り方講習をお受けいただきます。当日は用意したオリーブの実約200gを浅漬け初日の状態でお持ち帰りいただき、ご自宅でレシピの手順通りに行っていただくと1～2週間後には完成です。

オリーブの実を味わったことのない方、自宅で収穫した実の使い道がわからないという方は是非ご参加ください！

【イベント情報】
開催場所　：牛窓オリーブ園オリーブショップ
時間　：9/28(金)、9/29(土)、9/30(日)、10/1(月) 10:00~12:00 (時間が前後する場合あり)
定員　：各回20名様限定(1組上限5名様)※完全予約制
参加費　：800円
※当日は汚れても良い服装でお越しください。(手が汚れるのが嫌な方は軍手等をご持参ください。)
※雨天の場合、講習会のみとなる場合がございますので、ご了承ください。実はお持ち帰りいただきます。
※満員になり次第受付を終了とさせていただきます。
お問い合わせ　：牛窓オリーブ園オリーブショップ 0869-34-2370（電話受付 9:00~17:00)
予約専用ページ　：https://www.nippon-olive.co.jp/fs/ushimado/c/event

▼日本オリーブ株式会社　https://www.nippon-olive.co.jp/
自社牛窓オリーブ園で収穫されたオリーブオイルやオリーブ果汁に代表される化粧品原料を使用した化粧品、食品を販売。1949年の創業以来、自社スペイン農園の取得、オリーブマノンブランド等自然派化粧品の展開を、日本だけでなく中国やシンガポール、マレーシア等にもおこなっている。