



今年で発売 6 年目を迎える夏の大人気商品！
日本と季節が真逆のオーストラリアで育った、旬のオリーブとレモンを使用
旬搾りフレーバーオイル「新鮮檸檬オリーブオイル」
夏期 90 日間限定で 7 月 1 日（月）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、7 月 1 日（月）より、南オーストラリアの提携農家と共に作った、オリーブとレモンを味わえる「新鮮檸檬オリーブオイル」を夏季 90 日間限定で発売します。

■オーストラリアで“旬”を迎えた鮮度抜群なフレーバーオイル

日本を含む北半球のオリーブ収穫期は秋から冬にかけて訪れるため、夏の間は搾りたてのオリーブオイルを味わうことができません。井上誠耕園ではできるだけ多くの方に、できるだけ長い間新鮮なオリーブオイルを味わっていただけるよう、日本と季節が真逆のオーストラリアの農家と提携し、毎年夏の時期にも旬のオリーブオイルをお届けしています。

今年のオーストラリアは猛暑が続き、オリーブは表年の豊作のため、通常よりも熟すのが少し遅く、高ポリフェノールで品質の高い果実がたくさん収穫できました。そのため、今年は早摘みオリーブのキリッとした味わいの中にレモンの爽やかな風味が溶け込むオイルに仕上がりました。「新鮮であればあるほど美味しく、健康にも嬉しいオリーブオイルを鮮度抜群の状態でお届けしたい」という園主の想いが実現した、こだわりの詰まった“旬”のフレーバーオイルとなっております。また、できるだけ鮮度の高い状態で味わっていただくため、本商品は 3 カ月限定での販売となります。



■香り高いフレーバーオイルを調合するための「職人技」



収穫時期になると、園主はその年の果実の成熟具合や味わいを確認するために必ずオーストラリアを訪れます。そして、手間暇をかけて果実本来のおいしさを最大限に引き出し、昨年よりもいいオイルをお届けするために、提携農家のパートナーと話し合いながら、納得するまでレモンとオリーブオイルの調合を繰り返します。まさに「職人技」ともいえるオリーブオイルに対する想いとこだわりによってでき上がったのが本商品です。

■果実油だからこそ風味が付けられる「フレーバーオイル」

井上誠耕園ではフレーバーオイルを搾油する際、まずレモンとオリーブの果実を一緒に粉砕器にかけ、ペースト状にします。ペーストをじっくりと混ぜ合わせ、オリーブの油分にレモンの香りを移し、さらに遠心分離器にかけて油分と水分に分別します。搾り出された油分をろ過し、瓶詰めすることでフレーバーオイルが完成します。



また、オリーブオイルは種から採れる油とは違い、オリーブの果実から採れる油です。ごま油や菜種油などの種から採れる植物油は、原料に物理的な圧力をかけて搾ることで油分が抽出されるのに対して、オリーブオイルは果実をペースト状にした後、油分を分離させるため、異なる果実同士を同時に混ぜ合わせることができません。果実を一緒に混ぜ合わせる段階でレモンなどの風味や果実の油分に含まれる栄養素が油にしっかりと溶け込むため、オリーブ果実からは様々な種類の風味豊かで身体にも嬉しいフレーバーオイルを作ることができるのです。今後も井上誠耕園は、日本でフレーバーオイルの文化を広めるため、新鮮檸檬オリーブオイルをはじめとしたフレーバーオイルを続々と発売する予定です。



■商品概要



【商品名】	新鮮檸檬オリーブオイル
【内容量／価格】	117g / 1,674 円 (税込) 273g / 3,240 円 (税込) 117g(箱無) / 1,620 円(税込)
【賞味期限】	製造日より1年
【原材料名】	オリーブ：オーストラリア産 フラントイオ種 レモン：オーストラリア産
【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/

■アレンジレシピの紹介



白身魚のカルパッチョ



しらすと青じそのレモン風味 梅おにぎり



レモントースト



クリームチーズ、甘えび、トマトの檸檬オイル和え



キャベツとカブの塩昆布和え



レモンが香る漬け丼