

日本の農業の再活性化に貢献したい

オリーブの最高峰の価値を求めて搾る“旬”のある美容オイル

井上誠耕園「エッセンシャルオリーブオイル」

12月2日（月）からいよいよ販売開始

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、天成りオリーブを中心とした極上の果実のみを搾った「エッセンシャルオリーブオイル」の販売を12月2日（月）より開始いたします。



■国産だからこそ品質で勝負。最上質の果実「天成り」オリーブを中心に搾った“旬”の化粧品

日本の農業の衰退は著しく、海外の広大な大地で育てられた農作物が日本市場にも多く出回るようになりました。日本中で農業の後継者不足や耕作放棄地の増加が課題となっています。園主は日本の農業の再活性化を試みる中で世界各国のオリーブの産地を訪ね歩き、“量では決して世界競争には勝てない。しかし、国産ならではの品質では絶対に負けない。”そう考えるようになりました。オリーブ農家の息子として生まれ、幼い頃にお風呂上りに母親につかまえられてはオリーブオイルを塗られて育った園主は、オリーブオイルの肌への良さを身をもって体感してきたこともあり、化粧用のオリーブオイルで国産ならではの高品質を目指します。そして**1本の収穫量からわずか10分の1しか収穫ができない最上質の「天成りオリーブ」を中心に、真っ黒に熟した大粒の極上果実だけを選んで搾った美容オイル「エッセンシャルオリーブオイル」**を作りました。収穫方法から実選びまで、これまで多くの試行錯誤を繰り返し、やっと作り上げることができた逸品です。

オリーブは晩秋から冬にかけて、ちょうど肌の乾燥が始まり、肌が油分を必要とするときに収穫時期を迎えます。エッセンシャルオリーブオイルは、そんな今の時期にしかお届けすることのできない“旬”の化粧品。搾ったままで何の加工もしていない“生”の美容オイルのため、新鮮な自然の美容成分をそのままお肌に届けることができます。

天成りオリーブとは・・・

「天成りオリーブ」とは、オリーブの最上部に実る、「濃い赤紫色～黒色、巨峰のような大粒のオリーブ果実」のことです。1本の木でわずか10分の1しか取れないとても希少な実を、井上誠耕園では「お天道さんに一番近い場所に成る実」として「天成り(てんなり)」と呼んでいます。そんな希少な実を使用している贅沢な「エッセンシャルオリーブオイル」で冬の乾燥したお肌を潤してください。





旬の天成り果実には、一年かけて蓄えた、**ビタミンE**、**ポリフェノール**などの天然美容成分がたっぷり。人の**皮脂にも含まれるオレイン酸トリグリセリド**を約**8割**含有しているため、**肌なじみがよく、乾燥が気になるこの季節にこそお役立ていただける化粧品**です。

■とことんこだわった“手づくり”と“香り”への想い



オリーブは少しでも傷がついてしまうと酸化が始まってしまうため、**傷がつかないように収穫は手摘みで行い、収穫後は果実の熟度などを見極めながら一つひとつスタッフの手で選り分けます**。特に収穫は、オリーブ果実一粒ひとつぶに最も適したタイミングを、人の目、手、そして長年培ってきた知恵と技術で見定めており、井上誠耕園ならではの技術が活かされています。

さらに、こだわりは「手づくり」だけではありません。お客様が口にする事のない商品だからこそ、特にこだわっているのが**“香り”**。搾る手前のペースト状態で今年は約**25度**に保ちながら搾油作業を行っています。毎年状態が変わるため、搾油してオイルの香りを確認し、温度調整をするという作業を繰り返すことで、その年の最高のオイルを作り上げています。

■商品概要



- 【商品名】 井上誠耕園産 エッセンシャルオリーブオイル
- 【内容量／価格】 30mL／11,000円（税込み）
- 【販売予定】 12月2日（月）
- 【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

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。