

人気の「オリーブオイルコンフィシリーズ」
小豆島ならではの組み合わせ！健康成分がギュッとつまった
『ごまのオリーブオイルコンフィ』
～ごはんに合わせて“白ごま”とパンに合わせて“黒ごま”の2種同時発売～

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、ごまとオリーブオイルをペーストにして作った『ごまのオリーブオイルコンフィ』の販売を1月8日（水）より開始いたします。



■健康成分がギュッとつまった夢の組み合わせ「オリーブオイル×ごま」

身体に良いと知られ、古くから日本人に親しまれてきた“ごま”ですが、小豆島は江戸時代からごま油が造られていたというほど、ごまにゆかりの深い地です。そんな小豆島にゆかりの深いごまは、健康成分が豊富で良質なたんぱく質や脂質、カルシウムや鉄分などのミネラルが豊富に含まれていることが科学的にも明らかになっています。特によく耳にする健康成分「セサミン」は体内に吸収されると腸内細菌の働きによって強い抗酸化作用を持つといわれています。

園主はそんな小豆島にゆかりが深く、かつ嬉しい健康成分が詰まった食材とオリーブの組み合わせで、小豆島ならではの新たな商品を生み出せないかと考え、本商品が誕生しました。健康成分が豊富な2種類の素材「ごま」と「オリーブオイル」の組み合わせは、健康に嬉しいだけでなく今までにない風味と味わいを生み出しています。

■ごはん派、パン派に…好みに合わせた2種類を用意

ごまは、色によって違った味わいを持ち料理への用途も異なります。黒ごまは、ポリフェノールが豊富で香りが強く、一方で白ごまは、ほのかな甘みと油分の多さが特徴です。その特徴を活かしながら、普段脇役になりがちなごまを主役に変えることのできる商品づくりがしたいという思いから、朝食時のパンやごはんに合わせてお楽しみいただける商品をつくりました。

・【白ごま】 オリーブオイルコンフィ ごま&しょうが



ほのかな甘みのある白ごまと、小豆島ならではの「もろみ」、生姜の組み合わせによりごはんのお供に最適な「ごまのオリーブオイルコンフィ」に仕上がりました。

小豆島では馴染みの深い「もろみ」は、味噌や醤油とは異なる独特な風味を持ち、その塩味がごはんにぴったりの味わいを生み出しています。また、この時期の“温活”にもぴったりの生姜がたっぷり入っており、その風味と共に食感を楽しんでいただけます。

・【黒ごま】 オリーブオイルコンフィ マーマレードセサミン



香りが高く、重い質感の黒ごまには井上誠耕園の園地で育った八朔で作ったピールを入れることで、爽やかな香りをプラス。八朔ピールのほろ苦さ、甘酸っぱさがこれまでにない味わいを演出しています。さらに、隠し味としてあんこを使用することでコクとまろやかさが加わり、和の素材である「ごま」と「あんこ」、そして爽やかな「八朔ピール」の相性は抜群。朝食の食パンにさっと塗るだけで食卓を贅沢に演出します。

■ 商品概要

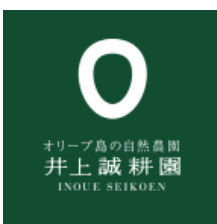


【商品名】 オリーブオイルコンフィ ごま&しょうが
 【内容量／価格】 110g 756円(税込)
 【販売予定】 1月8日(水)
 【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売
 URL : <https://www.inoueseikoen.co.jp/>



【商品名】 オリーブオイルコンフィ マーマレードセサミン
 【内容量／価格】 110g 864円(税込)
 【販売予定】 1月8日(水)
 【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/>

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。