

心華やぐちょっと贅沢なスイーツをご自宅で！
新感覚の美味しい食べ合わせ「オリーブオイル×はちみつ」

たくさんのお花々のロマンあふれる「千の花はちみつ」 酸味のある柑橘にかけると初夏の爽やかなデザートに ～ 5月1日（金）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、5月1日（金）より、スペイン・アンダルシア州の養蜂場で育った、オリーブオイルと相性抜群な「千の花はちみつ」を発売いたします。



■スペインで知った新感覚の美味しさ「はちみつ×オリーブオイル」

井上誠耕園のオリーブオイル提携農家である「ルケ家」があるスペイン南部のアンダルシア州は、オリーブオイルの産地であると同時に、養蜂業も盛んに行われています。そのため、ビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富な「はちみつ」と腸内環境を整え、悪玉コレステロールの増加を防ぐ健康効果をもつ「オリーブオイル」を一緒に摂る食習慣が根付いています。

園主が初めて「ルケ家」に訪れた際、酸味のある柑橘にはちみつとオリーブオイルをかけたデザートを出していただき、驚くほど美味しい組み合わせに園主は感動し、井上誠耕園が販売するオリーブオイルに合うはちみつを日本でも販売したいと長年考えていました。

また、ミツバチの減少は世界的にも大きな問題となっており、その原因の多くが人間の都合による自然環境の破壊だと言われています。園主はそんな課題も考える中で、提携オリーブ農園「ルケ家」の友人である養蜂家アントニオ氏が、“無農薬の花々の中でミツバチを自然のままに養いたい”と考え作ったはちみつに出会いました。その味わいに改めて自然のありがたさを感じるとともに、人間と自然が共生できる環境を守っていききたいという想いもつながり、今回の「千の花はちみつ」の発売に至りました。

日本では珍しいこの「はちみつ」と「オリーブオイル」の組み合わせを広げることで、自然の恵みそのままの美味しさや素晴らしさを伝え、より幅広いオリーブオイルの楽しみ方を日本にも浸透させたいと考えています。



■スペイン・アンダルシア州で1992年から続く養蜂場で採れた新鮮な「はちみつ」

今回発売する「千の花はちみつ」は、スペイン・アンダルシア州で1992年より代々養蜂業を営む「アントニオ氏」が持つ、モレナ山脈の大地で育った多様な花々（ラベンダー・エリカ・ローズマリー・たんぽぽ・ミルテ・マメ類）から採れた蜜を使用。これらの花々は、現地で「千の花（ミルフロール）」と呼ばれており、奥深い味わいと強い香りが特長です。豊かな自然の中でたくさんのお花々からミツバチが必死に集めた「千の花はちみつ」は土地、植物、ミツバチ、それぞれにロマンがあり、濃厚な味わいがそれを物語っています。



はちみつはその土地で育つ植物によって味も香りも変わる、奥が深い食べ物で、同じ地域で育ったオリーブオイルとも不思議と相性抜群です。濃縮などの余計な加工をせず、栄養価の高い成分を自然のままに残して作っているため、はちみつ本来の味・香り・栄養素がそのまま生きています。濃厚な味わいと甘みで、フレッシュな柑橘にはもちろん、「トースト」や「ヨーグルト」にかけてお楽しみいただけます。

■井上誠耕園提携オリーブ農家「ルケ家」でも遂に「はちみつ作り」が開始

スペインの井上誠耕園提携オリーブ農家である「ルケ家」では、「有機栽培のはちみつを作りたい」という想いを長年抱いていました。そして、ついに昨年より養蜂家アントニオ氏と合同で「有機栽培のはちみつ」の養蜂を開始。2019年5月には、新しい畑に8万8000本のオリーブ苗木と巣箱を置き、4～5年歳月をかけてはちみつを完成させる予定です。井上誠耕園は自然を思いやる「ルケ家」の考え方に共感し、この取り組みを支えていきたいと考えています。

■商品概要



【商品名】	千の花はちみつ
【内容量／価格】	110g／1,026円（税込）
【賞味期限】	製造日より2年
【原材料名】	はちみつ（スペイン産）
【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



ネーブルオレンジ+ナッツ+はちみつ+オリーブオイル



いちごやバナナなどカットフルーツに



トースト+はちみつ+オリーブオイル



ヨーグルト+はちみつ+オリーブオイル

■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180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。