

**夏バテしがちな季節も箸が止まらない美味しさ！
素材の味を究めた、体にやさしいオリーブオイルドレッシング**

**『梅』・『香ばしい「葱」』の2品が同時リニューアル！
～ 6月4日（木）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、6月4日（木）より、井上誠耕園のオリーブオイルドレッシングシリーズの中から、『梅』・『香ばしい「葱」』の2品を同時にリニューアル販売します。



■ 自然の恵みそのままの美味しさを味わってほしい

井上誠耕園のオリーブオイルドレッシングシリーズは、自然の恵みを実感できる美味しさを目指して、小豆島の工房で全て手作りしています。一番人気の「ごまドレッシング」を始め、これまで数々の商品を販売してきました。再発売となる『梅』と『香ばしい「葱」』は、「より美味しさを追求したい」「お客様からのご意見を反映したい」という思いから、半年以上の月日をかけてリニューアルしました。

■ 体にやさしい希少糖使用！果肉感を残した甘酸っぱさがたまらない『梅』

ミネラルやカルシウムなどの栄養素を豊富に含む梅は、体調不良を感じやすいこれからの季節に食欲増進や疲労回復に効果を発揮します。今回は「手作りの安心感」という従来品の良さを残し、以下4点をリニューアルしました。

【ポイント】

- ・甘味料をグラニュー糖から希少糖に変更。
- ・紀州産南高梅の「はちみつ梅」「シソ漬け梅」の2種を使用。果肉感を残したため、様々な料理によくなじみます。
- ・増粘剤不使用。オイルの量を調整し、冷やしても固まらない天然のとろみを生み出しました。
- ・エキストラヴァージンオリーブオイルを加え、豊かな風味とコクをプラス。





本商品の甘味料として選んだ香川県の特産品でもある「希少糖」はその名の通り、自然界での存在が少なく「奇跡の糖」として知られています。抗糖尿病作用、抗アレルギー作用、植物生長調整作用などの幅広い作用が注目されている天然甘味料です※。希少糖を使用することで、ふわっとした甘さとすっきりとした後味で、梅本来の甘酸っぱさをそのまま生かした味わいに仕上げました。また、従来よりも塩分を控えたため、お子様からご年配の方まで幅広い世代の方におすすめの商品です。

※出典：内閣府「第3章 香川大学発希少糖の実用化の展開」

■梅の最高峰「紀州産南高梅」を使用

梅ドレッシングはさっぱりしたノンオイルのものが主流ですが、当園のドレッシングは、オリーブオイルと梅の相性の良さと健康効果の高さを実感いただける商品です。梅は脂溶性ビタミンEを含んでいるため、オリーブオイルと合わせて食べることで効果的に栄養を摂取することができます。梅の最高峰と言われる「紀州産南高梅」の中でも、まろやかでフルーティな「はちみつ梅」と、上品で爽やかな酸味の「シソ漬け梅」を選び抜いて使用しているため、2種の梅がオリーブオイルとよく絡み、とろっと濃厚な梅の風味をお楽しみいただけます。

サラダにはもちろん、パスタとの相性も良く、鮮やかなピンク色は初夏の食卓を彩ります。

■『梅』のおすすめレシピ



蒸し鶏とパスタに絡めて



大根サラダに鰹節と

■他では味わえない旨みの決め手は「ねぎオリーブオイル」！『香ばしい「葱」』

日本人に好まれる香ばしいねぎの香り。ドレッシングでその香りを最大限に感じられるよう改良を重ねた結果、自宅ではなかなか作れない香りと旨みを引き出し、ひと手間加わった贅沢なドレッシングが完成しました。その決め手となったのは、当園が試行錯誤の末に独自の製法で開発した「ねぎオリーブオイル」です。「ねぎオリーブオイル」とは、エキストラヴァージンオリーブオイルにねぎをじっくり焼き込み、オイルにねぎの香りと脂溶性の栄養分を移した、他にはないフレーバーオリーブオイルです。この「ねぎオリーブオイル」を使用することで、「香ばしさと香り豊かさ」や、「濃厚なねぎの旨み」をより一層感じられる味わいになっています。

さらに、新しく玉ねぎと白ねぎの旨みをプラスすることで、従来品よりもコクのある味わいにリニューアルしました。ねぎには疲労回復効果があるため、これからの夏バテ予防に活躍すること間違いなしです。今回のリニューアルのポイントは以下3点です。



【ポイント】

- ・オリーブオイルにねぎを焚き込み、じっくりねぎの香りを移した「ねぎオリーブオイル」を使用。
- ・ねぎの風味にコショウをプラスし、コクのある美味しさに。
- ・レモン果汁とお酢を加えることで、ねぎのしつこさがなく、さっぱりとした後味に。

後味がさっぱりしているため、温野菜、ゆで豚のほか、塩・コショウで味付けしたお肉と相性が抜群です。



■『香ばしい「葱」』のおすすめレシピ



野菜の肉巻きに



新じゃがのサラダに

■商品概要



- 【商品名】 オリーブオイルドレッシング「梅」
 【内容量／価格】 200ml / 972 円 (税込)
 【賞味期限】 製造日より 3 か月
 【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】 オリーブオイルドレッシング 香ばしい「葱」
 【内容量／価格】 200ml / 864 円 (税込)
 【賞味期限】 製造日より 3 か月
 【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/>

インターネットページでは、詳しいレシピをご紹介します！▼

<https://www.inoueseikoen.co.jp/press/?p=768>

■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。