

## 農家ならではの意外な食材の組み合わせ！手軽に美味しく栄養摂取を叶える 『マリアージュシリーズ』第三弾 「マリアージュジャム みかんとにんじんナッツ」新発売 ～2月5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、農家ならではの食材の意外な組み合わせを提案し、自然の恵みのさらなる感動を届ける『マリアージュシリーズ』の第三弾として、「マリアージュジャム みかんとにんじんナッツ」を2月5日（金）より新発売いたします。



### ■農家だからこそ“の発想！みかんやにんじんの皮まで余すことなく食材の全てを使用

マリアージュシリーズとは、果実や野菜をベースとした食材の意外な組み合わせで、自然の恵みのさらなる感動を創造し、これまでにないジャムをご提供する創作シリーズです。今回の「マリアージュジャム みかんとにんじんナッツ」は、忙しい毎朝の朝食に、手軽に美味しく栄養摂取を叶える商品ができないかと考え、井上誠耕園で育てている「温州みかん」を使用し、素材本来の魅力を堪能できる商品を作りました。

ビタミンCが豊富な「温州みかん」。本商品では、特に栄養が詰まっている皮の部分を余すことなく使用することで、この季節に必要な免疫力強化も期待できます。また、βカロテンが豊富な「生にんじん」も皮ごとすりおろし、みかんやレモンとの相性を微調整しながら配合しました。さらに、食物繊維とビタミンが豊富な「ナッツ」を使用することで、ザクザクとした食感がアクセントのこれまでにないジャムに仕上がりました。果物や野菜の皮は一般家庭でも棄てられてしまうことが多いですが、実は皮にこそ栄養が詰まっています。皮ごと使用した本製品は、食材を廃棄することなく、栄養素まで有効に摂取できる、自然にも体にも嬉しいジャムです。保存料・増粘剤も一切使用していません。マリアージュシリーズは、食材同士の意外な組み合わせで「新しい美味しさ」を発見することはもちろん、農作物の価値を改めて見直すことで、自然の恵みのありがたさを今一度考えるきっかけになる商品づくりを目指して展開していきます。

## ■ トーストはもちろん、スイーツやサラダとの相性も抜群！

パンに塗って食べると風味豊かなナッツの香ばしい香りが引き立ち、みかんの美しい色合いが食卓を華やかに。トーストしたパンにも美味しいですが、焼く前のやわらかいパンに特におすすめです。ジャムに爽やかな酸味があるので、ヨーグルトともよく合います。また、みかんとニンジンのバランスを調整したことで、にんじん独特の香りがほとんど気にならないため、大人はもちろん野菜嫌いなお子さんにも美味しくお召し上がりいただけます。ホットケーキやクリームチーズなどお子様が好きなスイーツとの相性も抜群です。スイーツの他にも、酢とコショウを加えてドレッシングにアレンジする方法もおすすめです。



パンに塗って



ヨーグルトに



クリームチーズに

## ■ 商品概要



【商品名】 マリアージュジャム みかんとにんじんナッツ

【金額】 983円（税込）

【原材料】 みかん、にんじん、グラニュー糖、レモン果汁、クルミ、アーモンド

【内容量】 120g

【販売予定】 2月5日（金）

【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/products/detail.php?product\\_id=2517%2F&utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=210205m](https://www.inoueseikoen.co.jp/products/detail.php?product_id=2517%2F&utm_source=newsrelease&utm_medium=210205m)

## 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。