



**「地産地消」をテーマに、オリーブオイルの魅力を
存分に味わえるここだけの特別メニューが続々登場！**

「レストラン忠左衛門」がメニューをリニューアル

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県郡町池田、園主：井上智博）は、直営する「らしく」（所在地：小豆島町蒲生）内の「レストラン忠左衛門」のメニューを瀬戸内国際芸術祭開催日の4月26日(金)よりリニューアルし、お客様よりご好評をいただいています。



■小豆島を「巡礼と美食」の島にしたい

小豆島には、88か所の霊場があり、古くからお遍路さんが訪れる歴史があるため、おもてなしの文化が深く根付いています。そして島にはオリーブオイルをはじめ、新鮮な魚介類や木桶で作る醤油、手延べ製法の素麺など、長くにわたって自然と寄り添い育まれてきた豊かな食文化があります。園主は、小豆島を訪れる人々を島ならではの食材やサービスでもてなし、心身ともに健康になっていただき、小豆島を自然の豊かさ・有難さを感じてもらえる観光立島にしたいと長年願ひ続けてきました。当園は、そんな想いを形にするべく、島の食材をオリーブオイルで楽しむ「地産地消」をテーマに、「レストラン忠左衛門」のメニューをより島の魅力あふれる内容にリニューアルいたしました。

■オリーブオイルと食材の組み合わせを深く考えた新メニュー

リニューアルにあたり、第一線で活躍するプロの料理人にご協力いただき、オリーブの早摘み・遅摘みなどの果実の熟度や品種による味わいの違いを最大限に生かせる食材の組み合わせを厳選し、メニューを考案しました。「足りないものは足さない」という考えのもと、素材が持つ味わいをオリーブオイルで引き出すよう試作を重ね、オリーブオイルや小豆島の食材の魅力を存分に味わえるメニューができあがりました。

どうすればもっとオリーブの良さが伝えられるか、どんなサービスをすればお客様の心に響くか等、レストランで働くスタッフ11名全員で意見を出し合い協力しながら、「目の前のお客様を喜ばせ、笑顔にできるおもてなし料理」を完成させました。

メニューには、これまでなかったコース料理を2種類用意。小豆島や瀬戸内の食材をふんだんに使用し、視覚でも楽しめるよう盛り付けにまでこだわり抜きました。コース料理を通して、さまざまな小豆島の魅力をたっぷりとお楽しみいただけます。



■メニュー例

コース名：どんどんお出しする 5種のオリーブオイルを味わうコース Lunch/Diner

価格：¥3,800（税抜）

- ・オレンジオリーブオイルと讃岐サーモンのマリネ
- ・檸檬オリーブオイルとアサリとアンディープのリゾット
- ・完熟搾りオリーブオイルと島の地魚のグリルと島野菜
- ・アルベキーナ種の完熟搾りオリーブオイルとオリーブ緑果豚とピーマンのスパゲティ
- ・ピクアル種の緑果搾りオリーブオイルをかけた和牛とセロリのトマト煮
- ・フルーツオリーブオイルをかけた Milk シャーベット
- ・オリーブティーまたはコーヒー



■店舗概要

- ・店舗名 : 「レストラン忠左衛門」
- ・場所 : 香川県小豆郡小豆島町蒲生甲 61-4 らしく本館 2F
- ・営業時間 : 平日/11:00~16:00 (L.O.15:00 コース料理は L.O.14:00)
土・祝前日/11:00~21:30
(L.O.20:30 コース料理はランチ 14:00 まで、ディナー17:00~20:00 の受付)
- ・定休日 : なし
- ・席数 : 109名

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。

らしく本館（ショップ、レストラン）

農業を通じて、オリーブの島・小豆島を訪れる皆様にオリーブを総合的に楽しんでいただきたい、小豆島を代表する



観光施設を作り島の活性化につなげたい、そんな思いから井上誠耕園は「小豆島大孔雀園」の跡地を「らしく」と命名し、物販、飲食、体験、宿泊を提供するための開発を進めています。その第一段階として、2017年4月23日に物販店舗「井上誠耕園 THE STYLE SHOP mother's」と併設の飲食店舗「レストラン 忠左衛門」をオープンしました。