

小豆島の農家直営バル「らしくBAR（バル）井上誠耕園」限定 「新鮮檸檬オリーブオイル」を使った 季節限定の“旬”メニューが8月23日（金）より新登場！

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、現在9月末までの期間限定で出店している名古屋・名駅前のバル「らしくBAR井上誠耕園」にて、8月23日（金）より、季節限定の新メニューの提供を開始いたします。



■農家だからこそ、旬のオイルの美味しさを伝えたい

飲食店としては県外初出店の名古屋「らしくBAR井上誠耕園」は2019年の4月にオープンし、小豆島やオリーブオイルの深い魅力を伝えるべく、メニュー展開やイベントを実施してきました。この度、小豆島で70年以上にわたりオリーブを育ててきた農家だからこそ、旬のあるオリーブオイルの美味しさを知っていたきたいという想いから、今夏搾りたての「新鮮檸檬オリーブオイル」をふんだんに使用したまさに“旬”の新メニューを開発しました。レモンとオリーブを一緒に搾った「新鮮檸檬オリーブオイル」はレモンの爽やかな香りと酸味のないキリッとした後味が特長です。小豆島の井上誠耕園直営レストラン「忠左衛門」のシェフが「新鮮檸檬オリーブオイル」と相性が良い食材を選び抜き、試作を重ねて考え抜いたメニューが完成しました。

■小豆島のシェフが考案したオリーブオイルを生かした夏レシピ

農家のシェフが見つけた「新鮮檸檬オリーブオイル」と相性がよい食材は、「生クリーム」「フルーツ」「チーズ」でした。今回は、その3つの食材を使った、新たなオリジナルメニューをご提供します。

○『オリーブ緑果豚のラビオリ 檸檬オイルのクリームソース』

オリーブ緑果豚のミンチを手打ちのショートパスタで包んだ特製パスタ。
新鮮檸檬オリーブオイルの香りが際立つクリームソースで
仕上げています。

夏は暑くてクリームパスタは避けがちですが、新鮮檸檬オリーブオイルが入るだけでとても爽やかに変わり、夏でもさっぱりと食べられます。

■価格：600円（税込）





○『いちじくとクリームチーズ 木の実とドライ果実のコンフィ添え』

旬のいちじくとクリームチーズに、井上誠耕園で大人気のオリーブオイルコンフィ「木の実とドライ果実」と新鮮檸檬オリーブオイルをたっぷりかけて、召し上がっていただけます。

■価格：700 円（税込）



○『マッシュルームとセロリ パルミジャーノチーズのサラダ』

生のマッシュルームとセロリにたっぷりのパルミジャーノチーズを削って仕上げています。

新鮮なマッシュルームは生で食べられ、コリッとして香りも豊かです。

セロリのシャキシャキ感もあり、食感が楽しめるサラダです。

チーズのコクと新鮮檸檬オリーブオイルの相性が抜群です。

■価格：500 円（税込）



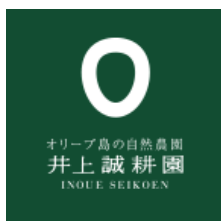
全て、8月23日（金）より、「らしくBAR井上誠耕園」でお楽しみいただけます。

■オリーブオイルの深い魅力をお伝えしたい

オリーブオイルは、品種や熟度、作り手の技術や想い等によって、全く異なった味わいに仕上がります。「らしくBAR井上誠耕園」では、オリーブオイルの品種や熟度による違いはもちろん、旬の食材との食べ合わせや、フレーバーオイルの魅力など、定期的にイベントを実施して、オリーブオイルの楽しみ方をお伝えしています。今後も直接お客様と対話しながら、オリーブオイルの奥深い魅力を広めていきたいと考えています。



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。