

オリーブオイルと農作物をかけ合わせた「塗るオリーブオイル」の美味しさお届けする

井上誠耕園・パン工房菊太郎のオリーブスプレッドシリーズ第1弾！

忙しい朝の栄養摂取を助ける
 「ピーナッツクリーム」新発売
 ～10月28日（水）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、ローストしたピーナッツとエキストラヴァージン完熟オリーブオイルを合わせて作ったオリーブスプレッドシリーズ第1弾の商品「ピーナッツクリーム」を10月28日（水）より販売開始いたします。



■ パン食ですませる時間のない朝でも、簡単手軽に栄養摂取

忙しい日々を送る中で、おろそかになりがちな朝食。今や日本人の朝食は、調理をせずに食べることができ、おかずがなくても満足できるパン食がお米よりも主流になっています。しかしパン食は、忙しい朝でも食べやすい一方で、パンのみでは栄養が偏りやすいという側面も。そこで、商品開発担当の井上は時間がない朝でも、手間をかけず食パンにひと塗りするだけで栄養摂取を叶える商品ができないかと考え、ピーナッツとオリーブオイルを組み合わせた本商品を作りました。

“天然の健康食品”と呼ばれるほど栄養が豊富なピーナッツは、血行促進や老化抑制に効果的な「ビタミンE」や腸内環境の改善を期待できる「食物繊維」などを含んでおり、朝食に取り入れるには適した食材です。

健康成分が豊富な2種類の食材、「ピーナッツ」と「オリーブオイル」の組み合わせは健康に嬉しいだけでなく、香ばしい風味とコク深い味わいを楽しむことができます。ぜひ、井上誠耕園のパン工房菊太郎の生食パンと一緒に味わってください。



商品開発担当 井上美紀子

■ 「オリーブオイル」×「ピーナッツ」

『塗るオリーブオイル』でオリーブオイルの新たな可能性を追究

オリーブオイルは料理にかけて味わう、炒め油や揚げ油として使う、漬け込んで保存食にするなど多様な楽しみ方がある中で、今回は「塗って」楽しめるオリーブオイルの新たな食文化を提案する製品として「オリーブオイルスプレッドシリーズ」を開発しました。スプレッドとは、英語で「広げる」「のぼす」という意味で、本製品はローストした風味豊かなピーナッツの香ばしさと、エキストラヴァージン完熟オリーブオイルの

コク深くまろやかな味が絶妙にマッチした一品です。ピーナッツ本来の濃厚な風味を引き立たせるため、甘味料には砂糖の代わりに香川県特産・奇跡の糖と呼ばれる「希少糖」を使用し甘さを抑えると同時に、宮古島産の塩を加えることで甘さを引き締めています。

さらに、まったりした甘さの練乳を加えることにより、味わいに奥行きを持たせるだけでなく、口当たりをまろやかにしました。

トーストしたパンにそのまま塗るのはもちろん、あんこやバナナスライスとかけ合わせても絶品です。オリーブオイルを塗って味わうという新しいオリーブオイルの可能性をお楽しみいただけます。

■商品概要



【商品名】	井上誠耕園のパン工房菊太郎の オリーブスプレッド ピーナッツクリーム
【内容量／価格】	80g 669円（税込）
【販売予定】	10月28日（水）
【販売方法】	井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL : https://bit.ly/3kyN7Lu?utm_source=newsrelease&utm_medium=201028%EF%BD%90

■アレンジ方法



パンと合わせて



パンケーキにつけて



お団子につけて

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。