



和食にも使えるクセのない油

良質なエキストラヴァージンオリーブオイルを超精製した 「ホワイトオリーブオイル」発売中

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、良質なエキストラヴァージンオリーブオイルを超精製し、オリーブ独特の風味や香りを抑えたホワイトオリーブオイルを12月10日（月）より販売開始しました。発売以降、エキストラヴァージンオリーブオイルとは対極にあるクセのない使い易さから、好評を得ています。

■良質な油を日常に。日本人の健康寿命を延ばしたい

精製とは、混じり物を除いて純度の高いものに仕上げる工程を言い、一般的には精製を伴わなければ食味できない油が精製され、食用油として販売されています。しかし、井上誠耕園ではエキストラヴァージンオリーブオイルとしてそのまま食べられる上質な油をあえて精製し、ホワイトオイルを商品化しました。

全国のお客様と接する中で、エキストラヴァージンオリーブオイルは、じつは「オリーブ独特の風味を使いこなすのが難しい」「和食などの香りを立たせたい料理には香りが強すぎる」といったお声がよく聞かれました。そのため、エキストラヴァージンオリーブオイルの用途のほとんどはパンにかける、サラダにかけるなど、「かけるだけ」の使い方に限られている側面が伺えました。

実際日本市場ではオリーブオイルの75%がエキストラヴァージンオリーブオイルで、25%は精製オイルやピュアオイルと言われています。

そこで井上誠耕園は、オレイン酸が主成分のオリーブを原料とした、しかも使い易いオイルをもっと日常的に使ってもらいたいという想いから、オーストラリアの提携農場で搾ったエキストラヴァージンオリーブオイルをあえて精製し、食材が持つ豊かな味わいや香りを引き立てる、和食に合うオリーブオイルを商品化しました。園主自らオーストラリアの農場に足を運び、上質な果実を見極めて丹念に精製した結果、JAS法における精製オリーブオイルの基準が酸価0.6以下のところ、酸価0.04と良質なオイルに仕上げています。



▲搾る前の果実（左）と果実の状態を確認しにオーストラリアの農場に赴く園主（右）。
エキストラヴァージンとしてそのまま使えるほど良質な果実です。



オリーブオイルの主成分であるオレイン酸は、熱などによる酸化に強く、悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを維持もしくは増加させる作用が認められています。ホワイトオリーブオイルにはオレイン酸が約70%含まれており、これはエキストラヴァージンオリーブオイルと変わらない含有比率です。日常の油をホワイトオリーブオイルに切り替えるだけで、これまで通りの調理法で、健康効果が期待できるようになります。

近年油の摂りすぎが問題視される傾向がありましたが、現代の日本人には良質な油が不足しているとの指摘も聞かれます。現在70歳以上の約40%に低栄養のリスクがあるという説もある中、良質な油は神経組織やホルモン、血液を作る材料になり、日常的な摂取が健康な体づくりの一助となります。

■料理も人も選ばない“万能”オイル。小さなお子さまがいる家庭にも

クセがなくサラッとしており、エキストラヴァージンオリーブオイル独特の香りや味わいが苦手という方や小さなお子さまがいる家庭でも日常油として使うことができます。特に食材が持つ味わいを引き立てる和食によく合い、魚を焼く、お味噌汁にかける、茹でた青菜と和える、ご飯を炊くときに一匙加える、といった様々な調理に幅広く使えます。油切れがよくカラッと揚がるので天ぷら油としても使用できます。特に山菜など香りを立たせたい食材を天ぷらにすると違いがよく分かります。



日本の誇るべき食文化「和食」の魅力を引き出し、健康に美味しく食べられるホワイトオイルの販売により、日本の食卓に良質な油がある環境づくりに貢献します。

■商品概要

【商品名】 ホワイトオリーブオイル

【内容量／価格】 450g／3,564円（税込み） 180g／1,512円（税込み）

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売