

27年10月13日

報道関係者各位

株式会社 山一商店

## 画期的な製法で開発！業界初！日本初！オリーブ燻製材で開発された燻製調味料

香川県小豆島産オリーブの未利用の枝葉を活用した燻製材を開発し、地場産業の醤油とオリーブオイルを燻製加工した『オリーブ燻製醤油「小豆島極(きわみ)」』と『Olive Smoke オリーブオイル 「小豆島 煌(きらめき)」』発売開始。

――  
鮮魚加工品などを製造販売する香川県小豆島の山一商店(小豆郡土庄町乙1085 代表者 山本明)は、小豆島オリーブファーム毛利(小豆郡土庄町甲 2418-11 代表者 毛利 成一)と2年の年月をかけて、オリーブの未利用になっていた枝葉を活用した燻製材を作り、新たな燻製加工調味料を開発してきた。この取組は26年2月、国の農商工連携事業に認定され開発を進めこのたび完成。27年10月15日(木)より自社通販サイトにて発売を開始することとなった。

また、当商品は「The Wonder 500™」～日本が誇るべき優れた地方産品を選定し、世界に広く伝えていくプロジェクト～にも選定されています。

※「The Wonder 500™」とは、経済産業省により、海外での販路開拓やPRの知見を持つプロの“目利き”(プロデューサー)の方々による地方産品の発掘・選定を行い、将来的な海外展開に向けた情報発信等を支援することで、地域や中小事業者等の活性化を図る事業。

### ◆開発にあたって

小豆島オリーブファーム毛利は、剪定時に出るオリーブの枝葉を活用した燻製材の開発・製造を行う。木の年数別・品種別に剪定仕分けを行い、独自加工で質の高い製品を完成させた。(株)山一商店は、オリーブ燻製材を使った燻製加工調味料の開発・製造・販売を担当する。本事業ではオリーブ燻製材による加工の工程で、燻煙と共にオリーブの有効成分を付着させた燻製調味料に仕上げる工夫を施し、抗菌作用や抗酸化作用といった健康面で優位性のある調味料製造をめざす。

### ◆今回発売の商品は次の通り。



●商品名：オリーブ燻製醤油 「小豆島 極(きわみ)」

30ml 1,500円(税別)

【特徴】

燻製にすることで従来の醤油よりも香りは一層まろやかに、味わいはより深く。醤油の素材にも拘り小豆島産そら豆と塩で作られているので、大豆や小麦アレルギーでお困りの方も楽しむことができます。伝統にとらわれない日本人的発想から生まれた、醤油とオリーブを融合させた今までにない燻製醤油です。

●商品名：Olive Smoke オリーブオイル 「小豆島 煌(きらめき)」

30ml 2,700円(税別)

【特徴】

燻製香と共に抗酸化成分を更にプラスした Olive Smoke オリーブオイルは、見た目は一般的なオリーブオイルと同じ透明感のある美しいイエローグリーン。だが口に含むと、オリーブオイルのすっきりした味わいの中に上品な燻製香が広がって、なんとも香ばしく深みのある口当たり！小豆島産オリーブオイルの中でも厳選したオイルを使用しています。Olive Smoke オリーブオイルを可能にしたのが、試行錯誤の末に完成させた「液体でも冷燻製できる」装置。冷燻製することで、燻製の熱による変質を抑えることができます。きっかけとなった燻製醤油に加え、燻製オリーブオイルも誕生しました。

◆販売方法について

Web サイトアドレス <http://yama1.in>

商品販売ページに加え、商品を利用した調理方法を随時公開し、新しい料理の世界観を提案し、全国に向けて新たなファンの獲得を目指す。

◆オリーブ燻製醤油を使ったメニューの例（レシピは近々公開！）

〔フライパンで作る和風パエリア〕



〔サーモンとアボカドの燻製醤油サラダ仕立て〕



〔燻製風半熟煮卵〕



〔新じゃがと鶏肉の煮物〕



【お問い合わせ先】

株式会社 山一商店 担当 室井(むろい)  
所在地：香川県小豆郡土庄町乙1085  
TEL：0879-62-0247  
FAX：0879-62-5797  
E-mail：info@yama1.in  
WEB：http://yama1.in