

香川県産

Olive Marche

2020

最高品質のEXTRA VIRGIN OLIVE OIL大集合!

日時 1.17(fri) - 18(sat)
11:00~21:00 11:00~17:00

場所 六本木ヒルズ hills café/SPACE

オリーブオイルを試飲できます!
生産者から直接こだわりを聞いて、
お好みのオイルを見つけよう!

香川県の生産者

- ・蒼のダイヤ
- ・瀬戸内オリーブ
- ・高尾農園のオリーブ畑
- ・東洋オリーブ
- ・八木農園
- ・山田オリーブ園
- ・ヤマヒサ

香り・苦味・辛味
オリーブオイルの楽しみ方、
お伝えします!

STAGE EVENT【当日受付】

- ・オリーブスペシャル講座 (各日2回40分) 先着20名限定
オリーブオイルのスペシャリストが県産オリーブオイルの魅力と
テイasting方法を説明。香川県産と外国産の味の違いも体験。
- ・クッキングショー (各日2回30分) 先着20名限定
定番メニューをオリーブオイルでグレードアップ!
おもてなしにも喜ばれる、お酒に合う料理。

香川といえばやっぱり「うどん」
郷土料理や地酒も楽しめます!

ヒルズカフェ/スペースによるEVENT限定メニュー!

- ・オリーブ×さめぎうどん (両日)
 - ・オリーブイロコ香る「あんもち雑煮」(17日限定)
 - ・香川の地酒 (17日限定)
- (数に限りがありますのでお早めに!)

(イベント内容は都合により変更する場合があります。ご了承下さい。)

主催：香川県 / 087-832-3417 事務局 / 087-843-5470 (有限会社テイクワン内)

かがやくけん、かがわけん。
香川県



蒼のダイヤ

香川県の西部、瀬戸内の海と山に抱かれた町、多度津にて栽培。地中海地域に似た温暖な気候と1年を通して少ない雨量、水はけの良い土壌など、自然に恵まれた小さな町で大きな愛を注ぎ込み育てています。「おいしくて安全な日本一のオリーブをつくろう」という想いを大切にしています。



八木農園

自家農園で管理栽培したシングルエステート（単一農園、当園栽培のオリーブのみ）でのEX オリーブオイル、新漬けオリーブをつくっています。収穫時期や品種による味の違いや個性をお楽しみ下さい。オリーブを通して、たくさんの笑顔や感動をもらいながら生産しています。



瀬戸内オリーブ

日本を代表する多島景勝地の坂出にあるオリーブ園です。瀬戸大橋のすぐそばの海岸沿いで、約3,000本強を栽培。近代的な育成・管理方式を採用。目に見える形で消費者の方々に安心（エコ・リーファース認証）美味しい（国際大会金賞）EX パージンオリーブオイルを生産し、お届け致しております。



山田オリーブ園

日本で初めてオリーブの有機 JAS に認証された農園です。四季を通して様々な草花が覆う生命一杯の畑でオリーブを育てています。畑の環境や品種によって全く違う風味になるオイルを作るため自家農園で有機草生栽培、無灌水で育てたオリーブの緑果をコールドプレス法で自家搾油しています。



高尾農園のオリーブ畑

山を開墾し、樹を植え、管理も全てひとり始めたオリーブ栽培。今では、年間500人以上の方が手伝いに来てくれている幸せなオリーブ畑となりました。栽培から採油まで一貫して取り組み、世界に通用するオリーブオイルづくりに励んでいます。



ヤマヒサ

小豆島で昭和7年に開始した醤油製造は現在まで受け継がれています。オリーブ栽培も相まってオリーブの花酵母で仕込んだ甘い香りの醤油は絶品です。オリーブ茶も是非お試しください。「家族にも安心して食べさせることができる」の考えを大切にしています。



東洋オリーブ

昭和三十年創業。小豆島に日本最大級の農園を所有しています。オリーブ一筋、絶え間ない努力を重ね歩んできました。循環型農業の一環として、採油の際に副産物として発生する残渣を乾燥させ、飼料を作るなど、オリーブを余すことなく使用する取り組みも行っています。



hills cafe / SPACE

オリーブ地鶏や県産オリジナル小麦「さぬきの夢」を使った香川県自慢の「さぬきうどん」が登場！17（金）限定！讃岐の郷土料理「あんもち雑煮」や「香川の地酒」もお楽しみ下さい。（数量限定）

当日、イベント参加者やアンケートにお答えいただいた方には、生産者こだわりのオリーブ製品をプレゼント！（数に限りがあります）

STAGE EVENT

～定員がありますので、当日お早めに受付ください～



オリーブスペシャル講座

17 (fri) ①13:00~13:40 ②16:30~17:10
18 (sat) ①11:30~12:10 ②13:45~14:25

各回 20名様に体験していただけます。
（受付にて、先着順で整理券配布）

オリーブオイル
スペシャリスト
根本千代子

フードライターとして国内外の取材記事を執筆。1990年代からオリーブオイルに興味を持ち、ギリシャ、イタリア、チェルジア、スペイン、クロアチアなどを訪れる。2009年に日本で初めて開催されたイタリアオリーブオイルソムリエ協会の SOMMELIER DELL' OLIO の資格を取得。日本にもオリーブオイルの国際規格が必要との理念から IOC の日本キャンペーンにも関わって来た経験を持つ。



オリーブオイルを使ったクッキングショー

17 (fri) ①15:00~15:30 ②18:00~18:30
18 (sat) ①12:30~13:00 ②15:00~15:30

各回 20名様分の試食をご準備しています。
（受付にて、先着順で整理券配布）

料理研究家
栄養士
片 幸子

日本オリーブオイルテイスター協会認定 JOOTA
オリーブオイルテイスター
イタリア政府公認 O.N.A.O.O. オリーブオイル
テイस्टイング適正能力認定



画像はイメージ

～香川県でオリーブ栽培が始まり、110年余～ オリーブ果実は一粒ずつ丁寧に手摘みされています。

オリーブ果実は、少しでも傷が付くとそこからすぐに劣化が進んでしまいます。そのため、香川県のオリーブは傷を付けないよう、一粒ずつ丁寧に手摘みで収穫しています。また、収穫したものはすぐに採油しているので、酸化が少なく高品質なオイルが出来上がります。



～オリーブオイルの品質は、世界水準～

香川県独自で定めた品質評価基準に適合した製品であることを表示する「かがわオリーブオイル品質表示制度」認定製造事業者による出店です。

会場

六本木ヒルズへは、
日比谷線
六本木駅 1C 出口徒歩 0 分
（コンコースにて直結）
大江戸線
六本木駅 3 出口徒歩 4 分

