



令和7年6月13日（金）
農業生産流通課 果樹・オリーブグループ
担当 吉田、濱野（内線 3778）
ダイヤルイン 087-832-3420

オリーブ品種「香オリ3号」、「香オリ5号」の愛称を公募します！

1 趣旨

県が育成したオリーブ品種「香オリ3号」、「香オリ5号」について、認知度向上やイメージアップを目的として愛称を公募します。両品種の新たな門出となるような、親しみやすく、呼びやすい愛称をお待ちしています。

2 募集期間

令和7年6月13日（金）～7月31日（木）

3 応募方法

かがわ電子申請システム（香川県 HP）もしくははがきに各品種の愛称及びそのコンセプト（200字以内）を入力又は記入して応募いただきます。応募資格は不問、参加費は不要、応募点数は応募者1人につき各品種3点までです。詳細は募集要項をご確認ください。

[香川県電子申請システム]

(https://apply.e-tumo.jp/pref-kagawa-u/offer/offerList_detail?tempSeq=9563)

[はがき郵送先]

〒760-8570 香川県高松市番町四丁目1番10号

香川県農業生産流通課 果樹・オリーブグループ

電子申請システム
QRコード



4 賞品

最優秀賞（各品種1点）：「香オリ」オイルセット、旅行券5万円

優秀賞（各品種2点程度）：「香オリ」オイルセット

5 結果発表

令和7年9月頃に受賞者に通知予定

（参考）「香オリ3号」、「香オリ5号」の概要

品種名	香オリ3号	香オリ5号
果実写真 (上段：未熟果) (下段：成熟果)		
果実重	4.6g	2.6g
収穫期	新漬用緑果：10月上中旬頃 オイル用：10月～11月上旬頃	オイル用：11月中下旬頃
食味と 官能評価※	○新漬の食味やオイルの官能評価は、ミッションと同等（風味はマイルドかつフレッシュ感がある）。 ○新漬は肉厚ながら、 <u>さっぱりとした食べ応え</u>	○オイルの官能評価は高く、特徴があり、ミッションと比較して <u>辛み、苦味が強く、パンチ力のある味わい。</u> ○オイル中の <u>ポリフェノール</u> 含量はミッション、ルッカより多い。

※オリーブオイルの風味は、次頁のテイスティングマップを参照

「かがわオリーブオイル」の品種別テイastingマップ



このマークが目印！

「かがわオリーブオイル」とは？

- ・香川県から認定された**県内の製造事業者**が、
- ・**県産オリーブ果実のみ**を使用して、定められた工程で採油し、
- ・**官能評価・化学検査**の両方で一定の基準を満たした高品質な**エキストラバージンオリーブオイル**です。

オリーブオイルは、どれも同じと思いませんか？



オリーブオイルそのものの風味を手軽に味わうなら、バケット(パン)がおすすめ！

香川県産の市販オイルからサンプル調査した結果です。
(「香オリ3号」、「香オリ5号」は試験用オイルで調査。)

マイルド

苦味・辛味が優しく、まろやかな香りは、ナッツやナシ、花を連想させます。オリーブオイル初心者やお子様も、おいしく召し上がれます。

香りのイメージ



ミディアム

シナモン、バナナ、ミントを連想させるフルーティーな香りが特長です。和洋を問わず、どんなメニューにも合わせやすいオイルです。

香りのイメージ



ストロング

草原やトマト畑でいるかのようなグリーン系の香りと、パンチの効いた苦味・辛味が後を引きまします。生野菜や濃い目に味付けされたメニューによく合います。

香りのイメージ



「かがわオリーブオイル」に合わせたいメニュー

マイルド系

- 豆腐(冷奴)
- 白身魚料理
- 鶏肉料理(焼き鳥【塩】等)
- 肉じゃが
- うどん、そうめん
- バニラアイス

ストロング系

- 生野菜サラダ
- 赤身魚料理
- 牛肉料理(ステーキ、ローストビーフ等)
- ポトフ
- パスタ・ピザ
- チョコレートアイス

今日から

いつものメニューに、
「かがわオリーブオイル」
をぐるっとひと回し！

