

関係各位

2015 年 12 月 24 日

農業生産法人 山本倶楽部株式会社

## 国産 最高級オリーブオイル

オリーブ栽培開始から約 7 年の歳月を経て初の商品化

# 「安芸の島の実 プレミアム 江田島搾り」発売！

～広島産オリーブ 100%使用のエキストラバージンオリーブオイル～

農業生産法人 山本倶楽部株式会社（広島県呉市、代表取締役社長 山本 憲治<sup>やまもと けんじ</sup>、以下山本倶楽部）は、2008 年 8 月に設立し、広島県江田島市及び呉市で無農薬のオリーブ栽培を開始。以後 7 年の歳月を経まして、今秋収穫分のオリーブで初めてのオリーブオイル商品化をいたします。

これまで栽培においてはイタリアより定期的に専門家を招き、指導を受けながら試行錯誤して参りましたが、昨年から高品質なオリーブを安定的に収穫できる状況に至りました。2015 年秋の収穫分で商品化できる一定の収穫量を確保できる目処が立ったため、今回の商品化に至ったものです。

商品加工に関しては新たに自社工場「江田島オリーブファクトリー」を江田島市に建設し（加工場のみ完成。ショップやレストランを含めた施設全体のグランドオープンは 2016 年 4 月予定）、イタリアより最先端の搾油機を導入。これにより、オリーブオイルの命でもある収穫後短時間の新鮮なうちに搾油することが可能になり、高品質で希少価値の高いオイルができました。イタリア政府公認のオリーブオイル鑑定機関である O. N. A. O. O.（※注 1）や国際基準の化学分析においても高い評価を得ています。この加工場で搾ったものを「江田島搾り」と命名し、商品名としています。

なお、山本倶楽部では広島産オリーブを「安芸の島の実」とネーミングして商標登録出願中です。今後、本商品に続いて、250ml、500ml サイズのブレンドオリーブオイルや、広島産オリーブを使用した化粧品等の商品化も計画しています。また、オリーブで地域を元気にする活動「安芸の島の実プロジェクト」も開始いたしました。当社だけでなく、オリーブを通じて地域と連携しながら、広島産オリーブが全国～世界に広く認知され、地域の発展・活性化に繋がるよう、社員一同、今後とも一層の努力をまいります。

注 1) O. N. A. O. O. = イタリア・オリーブオイル・テイスター機構  
(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva)

※イタリア政府公認の世界でもっとも歴史のあるオリーブオイル鑑定機関です。

■ 本件に関するお問い合わせ（受付：平日 9:00～17:00）

農業生産法人 山本倶楽部株式会社

〒737-1216 広島県呉市音戸町田原三丁目 15-10 / TEL:0823-36-2206 / FAX:0823-51-0710

担当：総合企画室 辻

■ 山本倶楽部 WEB サイト

<http://www.hiroshima-olive.jp/>



◇ オリーブオイル商品について

すべて広島産オリーブ 100%使用

■ イタリア人専門家も絶賛した至高の味わい！

【商品名】安芸の島の実 プレミアム 江田島搾り  
エキストラバージンオリーブオイル

【価格】10,000 円(税別)

【内容量】100ml 【付属品】木製ポアラー

【賞味期限】2017 年 5 月

【販売開始】2015 年 12 月 24 日

【販売方法】山本倶楽部 WEB サイト、一部の有名デパート

【販売数】数量限定

【特長】

『栽培期間中 農薬不使用』のオリーブの実を丁寧に手摘みした後、新鮮なうちに搾油しています。  
イタリアにおける国際基準の化学分析においても高い評価を得ています。  
広島産オリーブ 100%使用。遮光箱入り。



■ 江田島地域限定販売（2016 年 4 月発売予定）

【商品名】安芸の島の実 江田島搾り  
エキストラバージンオリーブオイル

【価格】5,000 円(税別)

【内容量】100ml 【付属品】木製ポアラー

【賞味期限】2017 年 5 月

【販売開始】2016 年4月予定

【販売方法】江田島オリーブファクトリーのみで販売(WEB 販売は行いません)

【販売数】数量限定

【特長】

江田島・呉地域等で栽培されたオリーブの実を 24 時間以内に搾油。  
広島産オリーブ 100%使用(※栽培期間中 農薬不使用ではありません)。  
遮光箱入り。



## ◇ 2015年オリーブ収穫&搾油について



■ 2015年10月

### 当社オリーブの収穫風景

ハリとツヤのある、たいへん品質の良いオリーブが収穫できました。

### ■ 2015年10月 自社加工場の搾油風景

新たにイタリアより最新の搾油機を導入。イタリア人技師の監修のもと搾油を行いました。



■ イタリアより導入した最新の搾油機

### 安芸の島の実 江田島オリーブファクトリー Etajima Olive Factory

自社工場。ショップやレストランを含めたオリーブ情報発信基地として 2016年4月グランドオープン予定。現在は工場のみ完成。

【所在地】広島県江田島市大柿町大君 862-3

## ◇ 「安芸の島の実プロジェクト」について

当社では以下の定義に基づいて栽培された広島産オリーブを「安芸の島の実」とネーミングしています(商標登録出願中)。

- ① 少雨で穏やか、日照時間が多い等、地中海に気候が似ている瀬戸内・広島県の主に島しょ部及び沿岸地域で栽培している
- ② 土壌改良に広島名産の牡蠣ガラを使うなど、循環型農業としての取り組みを1つ以上栽培に取り入れている
- ③ 地元を愛し、オリーブを通して地域に貢献する活動をしている人が生産している

「安芸の島の実プロジェクト」は、

地域の発展・活性化に繋がることを目的に、アダプト活動やオリーブ料理教室開催、地元住民からのオリーブの買取ほか、オリーブを通じて地域と連携する積極的なアクションを起こしています。

以上

## 会社概要

### ■農業生産法人 山本倶楽部株式会社

【代表者】代表取締役社長 山本憲治

【本社】広島県呉市音戸町田原三丁目 15-10

【設立】2008年8月29日

【資本金】8,000万円

【 URL 】<http://www.hiroshima-olive.jp/>

山本倶楽部はリベラグループの関連企業です

(主な関連会社)

### ■リベラ株式会社

【代表者】代表取締役社長 隅田 耕次

代表取締役 専務取締役 大窪 真

【本社】広島県呉市中央一丁目4番24号 リベラビル

【設立】1974年3月5日

【資本金】1億円

【 URL 】<http://www.libera.co.jp/>

### ■江田島オリーブ株式会社

【代表者】代表取締役社長 辻崎誠治

【本社】広島県江田島市大柿町大君 10624-13

【設立】2011年3月3日

【資本金】3,000万円

---