



香川県産オリーブの果実から発見した 「さぬきオリーブ酵母」を使った日本酒



明治時代より栽培され、全国一のオリーブ生産量を誇る香川県で、オリーブの実から採取した酵母と地元の酒米で醸したお酒が誕生しました。

この酵母は香川県酒造組合が2015年に発案し、香川県産業技術センター発酵食品研究所が花や実などから採った酵母で、酒造りに適したものを研究してきました。最終的には実から採取した酵母のうち、高いアルコール度数のお酒ができる酵母を見つけ出して「さぬきオリーブ酵母」と名付けました。オリーブ酵母の日本酒は4社の酒蔵によって4種類が醸造されています。目印は、瓶に貼られた共通ロゴマークシール'SANUKI OLIVE YEAST'です。



一粒一粒手摘みしたオリーブの果実を丁寧に目視選別した良質な果実のみ使用。独自技術「乳酸微発酵」させ搾油した小豆島産100%の美容オイル。甘くフルーティーな香りとしっとりなのにサラッとした使用感が特徴。

小豆島ヘルシーランド
ジ・オリーブオイル<美容オイル>30mL
8,000円



蒼のダイヤは、多度津(たどつ)産オリーブの6次産業化企業として、高品質な国産エキストラバージンオリーブオイルを製造販売。オリーブ果実油とオリーブエキス(ともに保湿成分)を配合した化粧品。

蒼のダイヤ
モイスタークレンジングオイル 3,500円
ソリッドソープ 1,700円

香川県では、小豆島をはじめとした県内各地でオリーブが栽培されており、精製加工技術も高いことで有名です。

定番のオリーブオイルから、お肌に優しい「オリーブ化粧品」、オリーブを使った加工食品など、多岐にわたるオリーブ関連の商品があります。

小豆島にオリーブの実のなるころ… 小豆島酒造



機械しぼりで搾った後にすぐに瓶燻をした後に-5度の冷蔵庫に保存。オリーブの実が熟したように、しっかりと旨味ののったお酒。オリーブの新漬け、ステーキなど肉料理に相性良し。

度数15% 精米歩合60%
小豆島産米オオセト
720ml/1,950円

Rie Glass Garden
酒器 かたうち 縞 5,800円 / ちょこ丸 縞 3,500円

金陵 瀬戸内オリーブ純米吟醸 西野金陵



青々としたオリーブ由来の天然酵母育ちでありながら、わかいマスカットを思わせるフレーバーと、sweet and sour、新緑を思わせる純米吟醸酒。爽やかでトロピカルな酸味が特徴。

度数15% 精米歩合58%
香川県産さぬきよいまい
720ml/1,500円

AJI PROJECT
CAVE SETCUP
8,400円

setouchi KAWATSURU 純米吟醸さぬきオリーブ酵母仕込み 川鶴酒造



醗(もろみ)は低温発酵でじっくり醸しました。果実のような上品な香り、瑞々しくフレッシュで軽快な酸味・キレ味。瀬戸内の食材と相性抜群。

度数14% 精米歩合55%
香川県産米オオセト
720ml/1,700円(カートン付)

中田漆木
銀彩ぐいのみ
各5,000円

綾菊 さぬきオリーブ純米酒 綾菊酒造



きりっとした酸とすっきりとした味わい、爽やかな風味の中にしっかりとした米の旨味も感じられるお酒。和食はもちろんフレンチやイタリアンとの相性抜群。

度数15% 精米歩合60%
香川県産米オオセト
720ml/1,300円

さぬきうるしSinra
駒蓋付きぐいのみ
50,000円