

- 代表者 萩原 浩三
- 設立 2014年6月
- 資本金 0万円
- 従業員 1名（臨時社員等を含める）
- 電話 090-7449-0616
- FAX 0942-39-7989
- e-mail Khagihara_kaze@yahoo.co.jp
- HP-URL 現在開設準備中
- 連絡担当者 代表 萩原 浩三

オリーブの6次化で 地方に活力を。

【事業概要】

当農園は自然と共存しながら「心と身体に優しい商品を提供する事」をモットーに極力無農薬でオリーブとハーブの栽培から加工と販売を手掛けています。

又、地方は自然豊かで風光明媚な場所が沢山ありますが、高齢化や農業離れから急速に耕作放棄地へと変貌してきています。

こうした土地を活用しオリーブを植栽することで景観力を高め、人の集まれる場を作っています。

【製品・サービス内容】

オリーブはモクセイ科の常緑樹で平和の象徴として広く知られ、現在は国連の旗にもデザインされています。日本には安土桃山時代にさかのぼり栽培は明治に入ってからです。今や私たちの生活に当たり前の存在として寄り添い、様々な加工品へと姿を変えるオリーブには豊富な栄養成分が確認されています。当農園で開発・販売される商品はオリーブ特有の栄養成分を生かしたオンリーワンな商品です。

栄養的特徴

カルシウム：骨や歯の形成に必要な成分で煎茶や紅茶の2倍弱含む

ポリフェノール：抗酸化・抗菌作用がある。



■オリーブ茶（パウダー）

オリーブの葉をパウダーにする事で葉の主栄養成分であるポリフェノール・カルシウム・鉄分を丸ごと吸収出来る健康茶です。

緑茶に近い味わいで、癖のない飲みやすいお茶です。

パウダーにした事でパン・菓子・スイーツの材料として活用出来、お茶だけでなく食材としてニーズが高まっています。

■オリーブの葉っぱジャム

オリーブパウダーと乳製品を時間を掛けて練り込むことでバターな大人の味わいのジャムに仕上がりました。

パンに限らずヨーグルトやアイスとの相性も非常に良いジャムです。

■オリーブプリン

オリーブパウダーと天然海藻を利用する事で食感の良い、大人のスイーツです。

農業体験・ワークショップ

小学生から大人まで地域貢献の一環として、ハーブの講習・収穫体験を当農園・ショップにて実施しています。特に小さいお子さんにはハーブの持つ特有の香や色・形などに接する事で自然の素晴らしさや自然のパワーを感じて感性を磨いて欲しいと考えています。

