

2016年8月2日

インターナショナル・オリーブ・カウンシル

オリーブの国際機関、インターナショナル・オリーブ・カウンシル

「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイトに

**料理研究家 井上かなえさんが登場**

**食材の良さを引き立て、臭みを消すオリーブオイルは和食との相性抜群！**

オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定により設立され、加盟国における国際規格の基準設定、および厳守に努める政府間機関、インターナショナル・オリーブ・カウンシル(International Olive Council/以下 IOC、本部:スペイン、マドリッド)は、「Believe in Olive Oil」キャンペーンサイト(<http://believe-oliveoil.jp>)にて、雑誌やテレビなどで幅広く活躍している料理研究家 井上かなえさんのインタビュー記事を公開いたしました。(インタビュー記事はこちら:[リンク](#))

本インタビューでは、料理ブロガーとしても高い人気を誇る、井上かなえさんが和風にもとても相性がいいと語るオリーブオイルの使い方や楽しみ方を紹介しています。

本インタビューの中で井上さんは次のように語っています。



**【インタビュー内容:一部抜粋】**

「ウニにオリーブオイルを合わせるなんて考えたこともなかったけど、しょうゆだけで食べるよりも、海の香りを感じます」

「お酒のつまみとして好評なのが、豆腐のオリーブオイル漬け。水きりした豆腐をオリーブオイル、酢、塩のマリネ液に一晩漬けるだけですが、豆腐があっさりしたチーズのようになります」

「良いところを残して、臭みをマスキングしてくれるのかもしれないね。例えば、なめろうにも合うと思いますよ」

**【井上かなえさんについて】**

料理研究家

毎日の晩ごはん子どもたちとの日常を描いたブログ「母ちゃんちの晩御飯とどたばた日記」<http://inoue-kanae.blog.jp> を2005年にスタート。今では、1日12万アクセスを超える人気ブログに成長させた。ブログのレシピを書き集めた最新刊「てんきち母ちゃんの朝10分、あるものだけでほめられ弁当」(文藝春秋)など、13冊の著書がある。雑誌やテレビ、食品メーカーのレシピ考案、料理教室の講師としても活躍している。

**■インターナショナル・オリーブ・カウンシル(International Olive Council/IOC)について**

IOCは、スペイン・マドリッドに本部をおく、オリーブオイルとテーブルオリーブの国際協定に基づく政府間機関です。1959年に、オリーブ栽培と生産の保護と開発のため国際連合によって、国際オリーブオイル協会(International Olive Oil Council/IOOC)として設立。その後、2006年にインターナショナル・オリーブ・カウンシル(IOC)に改名されました。IOCは、オリーブ業界における唯一の世界的な機関として、加盟国と協議をしながら、オリーブ業界発展のための政策作りを行っています。また、持続可能なオリーブ栽培の発展にも貢献しています。

(<http://www.internationaloliveoil.org/>)

**■「Believe in Olive Oil」キャンペーンについて**

IOCが、2015年7月から2016年12月末までの約1年半展開する、日本向けの啓発キャンペーンです。期間中、①オリーブオイルの健康効果 ②オリーブオイルの和食への応用 ③オリーブオイルの国際規格に関する理解を促進し、消費者が価格に見合った商品が選択できるよう、品質基準の重要性を訴求するための活動を展開いたします。キャンペーンタイトル「Believe in Olive Oil」には、オリーブオイルのちからを再認識してもらいたいという願いが込められています。今後の活動予定など、詳細はウェブサイト(<http://believe-oliveoil.jp/>)をご覧ください。