



令和8年10月1日（木）
農業生産流通課 果樹・オリーブグループ
担当 吉田、植田（内線 3778）
ダイヤルイン 087-832-3420

県オリジナルのオリーブ品種 「せとみどり」の新漬けプレスツアーのご案内

県オリジナル品種「香オリ3号」については、今年度、愛称の「せとみどり」が商標登録されました。この度、この「せとみどり」について、文化庁の「100年フード」にも認定された「オリーブの新漬け」の製造事業者を取材し、製造工程を撮影いただくプレスツアーを初開催いたします。

- 1) 日 時 : 令和8年10月7日（水） 午前10時～11時
- 2) 場 所 : 小豆島ヘルシーランド株式会社・オリーブの森創生組合（新漬け製造施設）
小豆郡土庄町甲2580-1（駐車場有）
- 3) 製造事業者 : 小豆島ヘルシーランド株式会社
- 4) 内 容 : ①せとみどりの概要説明
②せとみどり新漬け果実の撮影
（撮影対象に制約があります）
③せとみどりの試食
④製造事業者の取材



小豆島ヘルシーランド株式会社の
オリーブ兄弟こと、代表取締役社長
柳生 敏宏 氏と副社長 柳生 忠勝 氏

- 取材していただける場合は、10月6日（火）17時までに、農業生産流通課の担当者までご連絡をお願いいたします。
- 取材日当日の取材に関する確認等については、公用携帯（080-6058-0831、10月7日8時半～15時まで通話可能）にお願いします。

【参考】せとみどりの紹介

愛称	せとみどり	 
品種名	香オリ3号	
品種の紹介	「せとみどり」は、果実が大きく食べ応えのある新漬けと、フレッシュ感のあるオリーブオイルが魅力！ ○令和3年3月18日付けで、オリーブとして国内で初めて品種登録。 ○新漬け・オイル兼用品種 ○果実の大きさ：4.6g ○新漬け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）。	
出回り時期	令和8年産の新漬けは10月上旬頃から出回る予定。	