

乾燥した搾った後のオリブ(右)をブレンドしたオリブコーヒー(左)



オリブコーヒーいかが

高松の焙煎店が開発

独特の苦みと香り特徴

小豆島産のオリブを使ったオリブコーヒーを高松市のオリブ焙煎店が開発した。試行錯誤の末、オイルを搾った後のオリブを焙煎してコーヒーとブレンドすることで商品化。オリブ独特の香りや苦みが楽しめるコーヒーに仕上がっている。「オリブコーヒー」として今月から販売する。

オリブコーヒーを開発したのは高松市紙町の「ヒュー焙煎店「胡桃」」。オリブを使って香川らしいコーヒーが作れないかと思い、小豆島のオリブ生産業者らの協力を得て昨春から開発に着手した。オリブの実や葉、茎などさまざまな部位で試作を重ねた結果、オリブ牛やオリブ

オリブを活用する仕組みが構築されている香川でないといけないコーヒー。ぜひ一度味わってほしい」と話している。

出来上がったオリブコーヒーは、ドリップバッグにして3袋1200円で商品化。6月中旬から県内の土産物店などで販売する予定。同店代表で焙煎士の松浦景子さんは「搾った後の