

**C**  
crea farm

**YOU CRAFT**  
*Fruitful life*  
**with CREA SHIP**



*Harvest*





*crea ship - 2023 Harvest.  
Thank you for joining.*



収穫期を迎えたcrea farmのオリーブ。1粒ずつ丁寧に手摘みした果実を搾ります。

Brand Story

## crea village

～「学ぶ・育てる・食べる・買う」4つの体験ができる、食と農のファームパーク～



## 学びのKOYA

あるものを活かす・・・

長く農器具小屋として使われていた古い建物をリノベーションして、多目的スペースとして蘇らせました。

外観補修は最小限とし、内部はヨーロッパのアンティーク家具を配置。  
不定期で地元野菜のマルシェや各種ワークショップを楽しんでいただいています。



## 地域クラフト産品 づくりでの共創

日本一高い富士山、日本一深い駿河湾をもつ静岡県含む富士山周辺は食材の宝庫です。crea farmは、一次生産者、食品加工事業者、その他関連事業者らとともに、「持続可能な食」の仕組みづくりに取り組んでいます。



crea shipメンバーの皆様には、食への思いを持ったユニークな事業者様との共創による、こだわりのオリジナルクラフト食品を四季のboxに詰め込んでお届けいたします。

## まちづくりでの共創

藤枝市仮宿地区にあるオリーブ園(crea village)は、地域住民の皆様・藤枝市と議論を重ね、「未来のまちづくり」を前提に始まったプロジェクトです。これからオリーブ園を核に「食と農のアンテナエリア」を形成していきます。

農業体験やガーデニングなど自然を遊ぶコト、ライフスタイルを学べるワークショップ、そして新鮮なオリーブオイルがあるからこそ、ココでしかできない食の体験など、crea shipメンバーの皆様との交流を通してアイデアを頂戴しながら、「みんなでまちづくり」を目指します。

Box Theme

実りの季節を楽しむ



## GIFT BOX



オリーブたまごのバウムクーヘン  
富士山でオリーブを食べて育った、放し飼いの鶏の産みたまごでつくりました。  
●内容量：1個



### Olive Tea

creaのオリーブリーフと厳選  
番茶(緑茶)を使った芳醇  
なFlavor Tea。  
●内容量：20g (2g×10袋)



オリーブリーフの薫りとともにティータイムを



オリーブたまごのバウムクーヘン

### Baumkuchen

富士山でオリーブを食べて育った平飼いに  
わたりの産みたまごを使用しました。

優しい甘さと硬めの仕上がりが。紅茶やコー  
ヒーのお供にどうぞ。  
静岡産EXVオリーブオイルやレモンオイル  
をひと回しで、風味が際立ちます。

「オリーブ新漬け」は、この時期だけの限定製造です

### Pickled olives

crea farmのオリーブ園で育てた果実を、青い実の  
段階で一粒ずつ丁寧に収穫し、添加物を使わずシン  
ブルに塩味で仕上げました。  
ワインのお供に、サラダのトッピングとして、お楽しみ  
くださいね。



静岡産オリーブ新漬け  
手摘みで収穫したオリーブの  
実を塩水漬けにしました。無添  
加で安心安全なお漬物です。  
●内容量：80g



オリジナル タブナード

### Green Tapenade

グリーンオリーブに静岡産  
EXVオリーブオイルと数  
種類の旨味素材を加えて  
作ったタブナードです。  
ゲリルした肉やお魚に、パ  
スタ等にも美味しく使って  
いただけます。



OLIVE PASTE(グリーン)  
グリーンオリーブに静岡  
産EXVオリーブオイル・  
煎の漬物の旨味を加えた  
大人のタブナード  
●内容量：120g

## OLIVE OIL

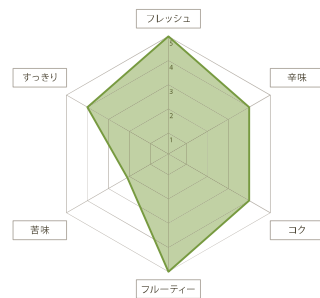


内容量：50ml  
 原材料：食用オリーブ油（静岡県製造）  
 オリーブ品種：コラティナ、コロネイキ、  
 ヒケアル、ベントリー等  
 生産地：日本（静岡県）  
 収穫時期：2023年10月～11月  
 賞味期限：製造日より1年

今回お届けのオリーブオイル

### 静岡県 エキストラバージン オリーブオイル(ノヴェットロ)

OLIVE JAPAN金賞受賞/NYIOOC金賞受賞  
 ひとつひとつ手摘みで収穫した、国産100%  
 搾りたてエキストラバージンオリーブオイル



栽培から搾油・充填まですべて静岡県で行なう貴重な純静岡県産のオリーブオイルです。オリーブの実は品種ごとに収穫時期が異なるため、その時期を見極め、ひとつひとつ丁寧に手摘みをしています。収穫後、速やかに搾油所へ運び、徹底した温度管理のもと、高品質なオリーブオイルに仕上げられています。実は、収穫から24時間以内に搾られものだけを、本物のエキストラバージンオイルと呼ぶことができます。このオリーブオイルは料理の主役にも仕上げの香り付けにもなる新鮮なオイルのため、さまざまな料理にお使いいただけます。今回お届けの商品はノヴェットロ(新油)と云われる、収穫直後だけ楽しめる風味豊かな限定品です。



## HARVEST



crea farmでは、静岡県内2か所の圃場(日本平・藤枝)で延べ7haのオリーブ園を運営しています。まさに収穫直後の“今”がオリーブ新油をお楽しみいただけるベストシーズンです。クオリティの高いオリーブオイルを搾るために、1年間丁寧に育てたオリーブ果実をベストタイミングで全て手摘みで収穫し、すぐに併設の搾油所でオリーブオイルを搾っています。そのため私達のオリーブオイルは世界のコンクールでも評価される、国産プレミアムの価値を持っています。日本一の富士山を眼下に雄大に育つオリーブ園で育った緑の雫をお楽しみください。

## オリーブと共に生きる



青木 秀之

株式会社CREA FARM  
取締役、農場長

### 必要なのはオリーブの樹との対話 真摯に受け止めれば必ず応えてくれる

樹は生き物。  
水がほしい、栄養がほしい、風通しよくしてほしい、  
葉の色が変わったり、実の形状に異変が出たり、様々なカタチでSOSを出してきます。

私達は幼木の頃から、毎日オリーブの声を聞き会話をしながら、大切に育ててきました。丁寧に手入れをすれば、必ず樹は応えてくれるのです。

### ヨーロッパの旅で、オリーブが生活に溶け込んでいる美しい 風景を見るたびに歴史と文化の力を感じる

日本でオリーブを栽培することは、新たな文化を育てる一方で、未来の歴史を作っていくことでもあると感じています。  
「秋になったら、オリーブを収穫し、旬の食材と楽しむ」というシンプルなアイデアが、家族、地域、生産者、そして消費者を結びつけ、新しい文化が育ちはじめています。  
気がつくとオリーブがそばにあった。そんな生活が長い時間をかけ歴史として刻まれ、ここ静岡でも根付いていくことを願っています。



奥村 龍哉

株式会社CREA FARM  
専務取締役

▼上段：日本平オリーブ園、下段：藤枝オリーブ園





## News & Events



### For ship! crea farmオンライントーク

今回のcrea ship Harvest boxに入っているノヴェッロ。

メンバーの皆様にはオリーブ園からノヴェッロの使い方や収穫秘話をお届けする限定配信を行います。

別途、メールにて配信(案内)いたしますので楽しみにお待ちください!



### 2023 Harvest Festival(日本平・藤枝)

収穫期を迎えた日本平、藤枝オリーブ園で収穫祭を開催しました!

オリーブ収穫体験、リースや漬け物ワークショップなど様々な企画を用意し、楽しんでいただきました。

暮らしの中でオリーブに触れる機会はなかなかございません。静岡で貴重な体験を堪能していただきました。



### ヒーリングハーブで癒される カレンデュラの自然派石鹸づくり

第二回目の石鹸ワークショップ。オリーブオイルとヒーリングハーブとして知られるカレンデュラを使った自然派石鹸づくりが開催されました。

自分だけの特別な香りを作り上げる瞬間は、まるで料理人になった気分です。

忙しい日々の中で、自分を癒す時間を過ごしていただきました。

イベントの詳細やお申し込みは、Webサイトをご覧ください。

右記QRコードまたは <https://crea-brand.jp/shop/information> からご覧いただけます。

