



YOU CRAFT
Fruitful life
with CREA SHIP

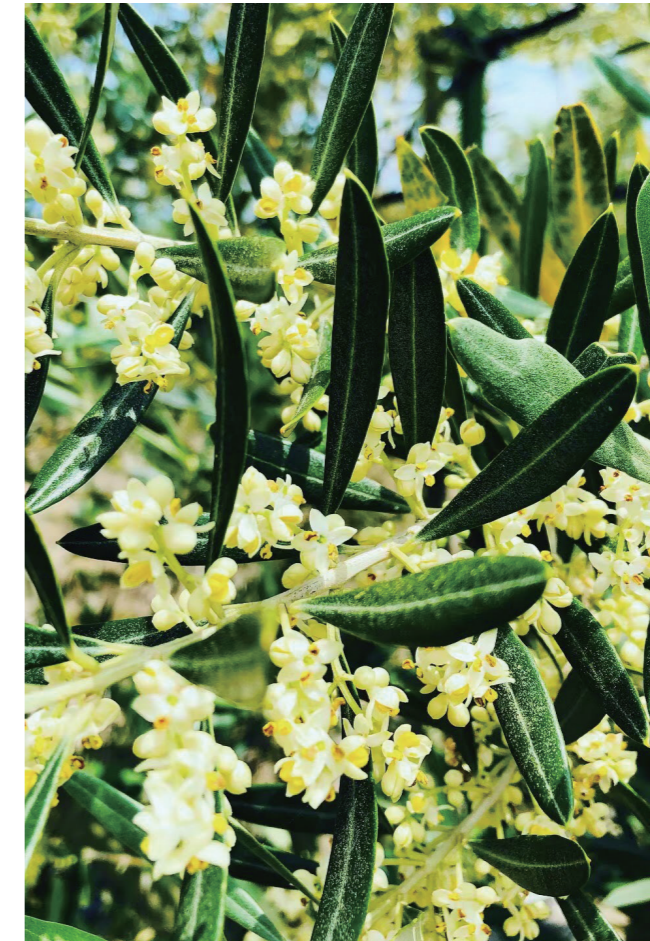


Spring





*Welcome to crea ship.
Thank you for joining.*



オリーブは春になると新芽が出て、ゴールデンウィークが開けた頃に可憐な白い花が咲きます。

Co-creation farm ～新しい食の価値を創る～



オリーブ園事業での共創

世界中で栽培されているオリーブですが、日本は生産量や品質面でまだまだ後進です。静岡から世界レベルのオリーブオイルを生産することを目指したcrea farmプロジェクトには、趣旨に賛同くださった地元の企業など多くの方々が一緒に夢を追いかけてくれました。

そのおかげで当初より国内外の専門家を招き、最先端の技術を導入、想像を超えるスピードで高品質オリーブオイル生産が叶いました。

富士山をのぞむ日本平農園、オリーブのまちが出来つつある藤枝農園はこれからも応援くださる皆様と一緒に進化してまいります。



地域クラフト製品 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。

Gift Theme

一日を美味しい朝ごはんから始めよう。



オリーブギフトを組み合わせ、美味しい朝食から1日をスタート! 洋食でも和食でも幅広くお使いいただけるので、お好みでアレンジしながら、実りを味わってみてください。

GIFT BOX



オリーブ畑のバターミルクパンケーキ

国産小麦を使用したふわもち食感のバターミルクパンケーキミックス
●内容量:200g(100g袋×2)



オリーブ畑のコーヒー

crea village(藤枝オリーブ園)のカフェで人気のオリジナルコーヒー(粉)。
●内容量:100g

静岡産いちごと黒胡椒の果肉ごろっと朝食ジャム
甘さ控えめで無添加。果肉がごろっと残るプレザープスタイルのいちご&ペッパージャム。
●内容量:125g



自然の甘さでちょっとリッチな朝食時間

Rich Pancake

国産小麦を使用したふわもち系のバターミルクパンケーキ。ごろごろイチゴのジャムを添えて、自然の甘さに満たされる朝食時間をお過ごしください。

また、バターミルクパンケーキの程よい甘さは、目玉焼きやベーコンとの相性も抜群!朝からしっかりパワーチャージしたい方にオススメです。(▶13ページにレシピ掲載中)



卵やベーコンとの組み合わせも美味しい!

定番の朝ごはんがオリーブでもっと美味しく

Tuna Gohan + Soup

塩昆布とツナ缶だけで味付けした簡単炊き込みご飯。旨味たっぷりのツナ缶のオイルも全て使います。和風だしを使った味わい深いスープを添えれば、お腹も心も満たされる朝ごはんの完成です。(▶13ページにレシピ掲載中)



5種の天然素材のだし
5種の天然素材をブレンドしたこくと深みのあるやさしいお出汁。●内容量:10g×10包

オリーブオイルと夏びん長まぐろ
オイルまで食べられる美味しくてカラダにもやさしい贅沢ツナ缶。●内容量:90g



手軽に美味しいUMAMI豆腐

UMAMI Tofu

かけるだけなのに美味しく引き立つUMAMIオイル。青じそやパクチー、バジルなどの香味野菜をお好みでトッピングしても美味しく召し上がっていただけます。



UMAMI OIL
わさびの茎やしらすなど、静岡食材を漬け込んだ食べるオリーブオイル。
●内容量:120g

OLIVE OIL



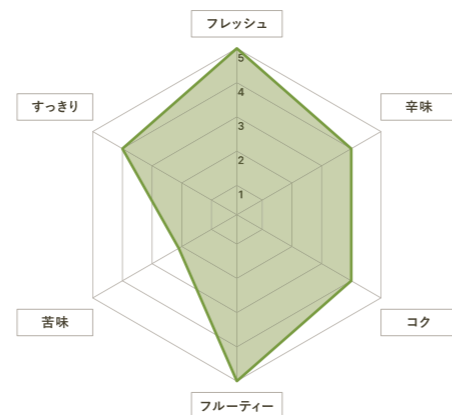
内容量: 50ml
 原材料: 食用オリーブ油 (静岡県製造)
 オリーブ品種: コラティナ、コロネイキ、
 ビクアル、ペンドリーノ等
 生産地: 日本 (静岡県)
 収穫時期: 2022年10月~12月
 賞味期限: 製造日より2年

今回お届けのオリーブオイル

静岡産 エキストラバージン オリーブオイル

ひとつひとつ手摘みで収穫した、静岡産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・充填まですべて自社で行う貴重な純静岡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
 げています。実は、収穫から24時間以内に搾られたものだけを、本物のエキストラバージンオイ
 ルと呼ぶことができるのです。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。



RECIPES

Rich Pancake

いちごのパンケーキ

材料(2人分)

- パンケーキミックス 1袋
- 牛乳 70m~80m
- 卵 1個
- バターまたはホイップクリーム 適量
- いちごジャム 適量



作り方

1. 牛乳と卵を泡だて器で混ぜ合わせ、
 パンケーキMIXを加えてダマにならないよう混ぜる
2. テフロン加工のフライパンもしくはホットプレートに
 少量の油を引き、1をおたま1杯流し入れる
3. 片面にぶつぶつ穴が開いたら、返して両面を焼く。
4. お皿に盛り付け、バターを載せ、ジャムを添える

朝食パンケーキ

いちごのパンケーキを参考に、ジャムではなく、
 目玉焼きやベーコンを添えてください。

Webサイトでも
 お手軽レシピを公開中!



左記QRコードから
 ご覧いただけます。

<https://crea-brand.jp/shop/information>



Tuna Gohan + Soup

ツナの炊き込みご飯

材料(4人分)

- 米 2合
- ツナ缶 1缶
- 塩昆布 25g
- オリーブの実(あれば)



作り方

1. 米を研ぎ浸水しておきます
2. 1に塩昆布とツナ缶をオイルごと加え、炊飯します。
3. 炊きあがったらオリーブの実を加えて蒸らしてできあがりです。

和風ミネストローネ

材料(4人分)

- 野菜 適量
 大根 1/3本、たまねぎ 小1個、
 さつまいも 1/2、にんじん 1本、
 ブロccoli 1/2個
- ベーコン 40g
- 大豆水煮 1袋
- 出汁パック 1袋
- 塩、こしょう 少々

作り方

1. 野菜とベーコンを1センチ角にカットし、オリーブオイルで炒める
2. 水1リットルに出汁パックを入れ、7分間煮出す
3. 2に1と水煮大豆を加え、柔らかくなるまで煮込む
4. 塩こしょうで味を整え、仕上げにオリーブオイルを一回して出来上がりです。



私たちの挑戦を支えてくれているプロフェッショナルからの応援メッセージ



ポール・ミラー

オリーブ栽培アドバイザー
オーストラリアオリーブ協会
元会長

クレアファームのオリーブオイルが 世界で高く評価される理由

CREA has achieved the cultivation of high-quality olives that are recognized worldwide by selecting and evaluating olive tree varieties suitable for the climate of Shizuoka, allowing sufficient time for root growth, and learning, implementing and developing cultivation methods with help from knowledgeable advisors.

クレアファームは、静岡の気候に適したオリーブの選択・評価を行い、根の成長にしっかりと時間をかけ、世界トップクラスの栽培指導者の協力を得て栽培方法を学び、実践してきました。これら全てを満たすことで、世界的に認められる高品質なオリーブを栽培し続けています。

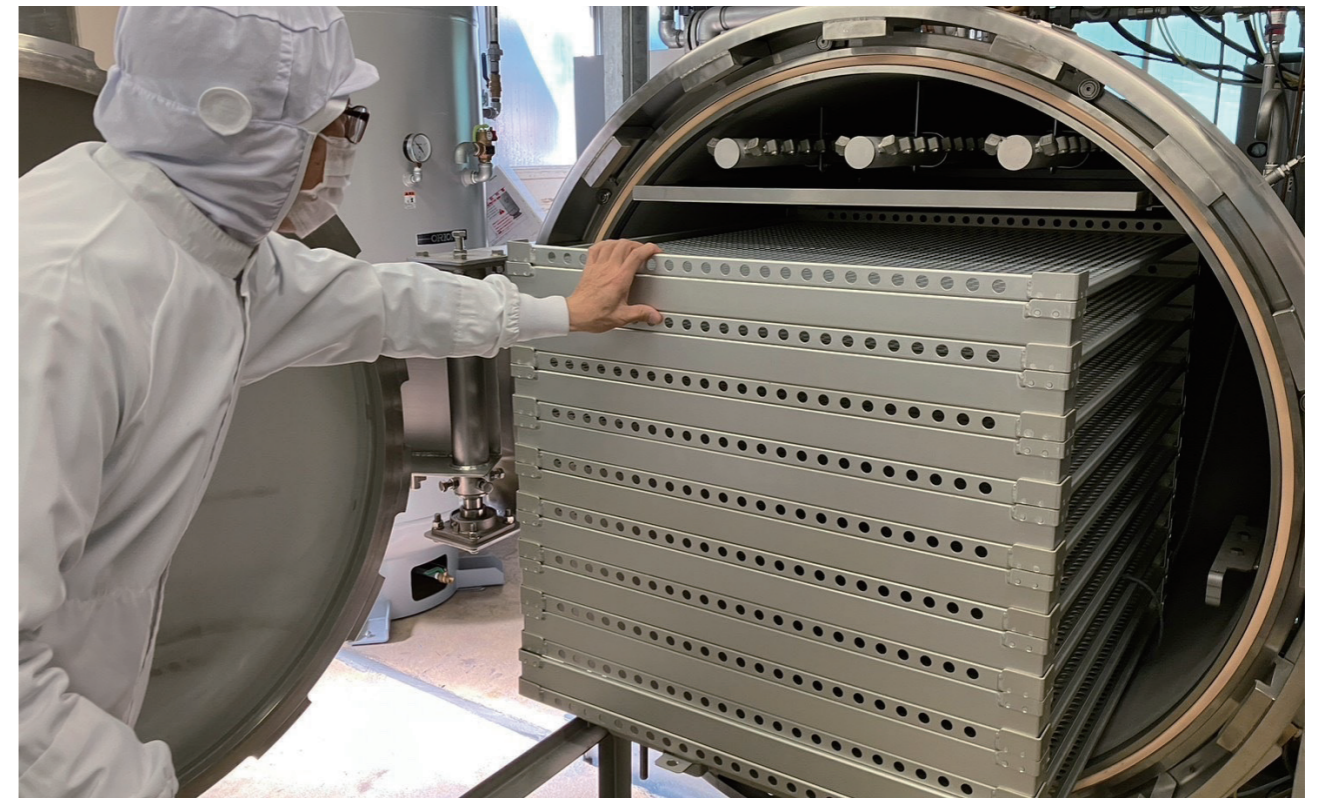
地元の食材との掛け合わせで、新しい食の楽しみ 方を探索していきます

海・山・空・水・温暖な気候という環境に恵まれた静岡だからこそ収穫できる素晴らしい食材の数々。長い間「わさび」という地元食材に価値を見いだしてきた私達も、今回「オリーブ+地元食材」という新しい美味しさづくりに参加していきます。この食材達からどのような新しい美味しさが生まれてくるか、是非楽しみにしてください。



望月啓行

株式会社田丸屋本店
代表取締役





News & Events



オンライン開催！ オリーブオイルセミナー

酸化や劣化のない「本物のオリーブオイル」の味や選び方をご存知ですか？
今や全国的人気店になった静岡発オリーブオイル専門店クレアテーブルのオリーブオイルソムリエ®が、美容健康を気遣う皆様をオリーブの奥深い世界にご案内いたします。

セミナーの内容

- ・世界の高品質オリーブオイル数種をテイスティング
- ・日常使いオイルの選び方、保管方法、使い方、簡単レシピ
- ・美容健康効果

そのほか、オリーブオイルに関する様々な情報をお伝えします。



美味しいコーヒーの 淹れ方講座

おうちでのコーヒータイムを楽しんでいただくためのコーヒーの淹れ方講座（初心者向け）です。

プロから、豆の選び方、上手な蒸らし方など、楽しく学びました。

お勉強のあとは、プロが淹れたスペシャルティコーヒーの試飲とオリーブオイルたっぷりのスペシャル朝食を。オリジナルブレンドコーヒーのお土産付き、コーヒーの奥深い世界を堪能いただけます。



オリーブを育ててみよう ～オリーブ栽培のイロハ～

オリーブを育ててみたいけど、どうやってお手入れするの？実が付いたら、どうやって食べたらいいの？

手軽に鉢植えオリーブをお好みの樹形に形を整え、栽培の基本を学ぶ講座です。

日々の忙しい生活の中で、植物に向き合う時間とは「自分を整える時間」なのかもしれません。メンテナンスに関するアドバイスも含む充実した大人気のワークショップです

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。

