

C
crea farm

YOU CRAFT
Fruitful life
with CREA SHIP



Summer





*Crea ship - 2023 Summer.
Thank you for joining.*



初夏のcrea farmオリーブ。太陽の光をたくさん浴びて、果実がふくらみはじめる季節です。

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

世代を問わず、その地域で生まれ育った誰しもの、記憶に残り続ける風景があります。

オリーブ園の一面にある農作業小屋をはじめて見たときに浮かんだ風景。それは、山々に囲まれたフランスの片田舎の小屋の前に腰を下ろし会話をを楽しむ人々の姿。地元の方が愛した農機具小屋の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使用し、地元野菜のマルシェや、オリーブを使ったワークショップが楽しめる空間に生まれ変わりました。



みんなで育てる

ONIWA

地域の皆さんと共に創るONIWAガーデン。あらかじめ日程を決めてお手入れをおこなうのではなく、気になった時、時間のある人が、無理せずできる範囲でお世話をしていく。そんなONIWAガーデンでは、ローズマリーやミント、カモミールなどが育っています。

必要な時に、必要な分を収穫して使う。ONIWAガーデン周辺では時間の流れがゆっくりと感じられます。



提供できるのは何もでもない食。

オリーブ園を抜けると見えてくるcrea restaurant。まず目に飛び込んでくるのは開放的なテラス席とBBQテーブル。そして小学校の校庭にあるようないくつも蛇口のついた大きな水飲み場と巨大なピザ窯。地元の食材をたっぷり使った料理とともに、青々としたオリーブ、四季の空気の香り、そして鳥の鳴き声など、ここでしか味わえない食の楽しみ方を体験していただけます。

みんなで楽しむRESTAURANT

Gift Theme

オリーブと自然を感じるアウトドア体験を。



GIFT BOX



大人のお手軽おつまみ

Shirasu Ajillo

静岡産の新鮮な釜揚げしらすを、creaオリジナルの良質なオリーブオイルと香辛料で仕上げたアヒージョです。

スキレットで温めて、バゲットにのせて、簡単に美味しくお使いいただけます。オイルにもしらすの旨みがたっぷりです。

オリーブオイル専門店の静岡産しらすのアヒージョ
静岡産のしらすをたっぷり使用した大人のアヒージョ。
●内容量:110g



12種のハーブ&スパイス
ALL IN ONE SPICE
香り高い数種類のハーブとスパイスに、オリーブリーフをプラスした万能スパイス。
●内容量:110g

お肉×スパイス 絶対美味しい組み合わせ!



とろとろチーズのアヒージョで野菜をもっと美味しく

Camembert Cheese Ajillo

creaオリジナルのALL IN ONEスパイスとオリーブオイル、万能ガーリックで味付けした、カマンベールチーズのアヒージョです。

夏野菜やバゲットにアヒージョのチーズを絡めてお召し上がりください。(P.13ページにレシピ掲載中)



オリーブオイル専門店の万能ガーリック
加熱済の国産にんにくとオリーブオイル、少しの塩だけで味付けをした万能にんにく調味オイル。●内容量:100g



オリーブオイル専門店の静岡産しらすのアヒージョ
静岡産のしらすをたっぷり使用した大人のアヒージョ。
●内容量:110g

後味スッキリ爽快!

Craft Cola

ちょっとマイルドな味に仕上げたクラフトコーラ。ノンアルコールでも、お酒と割ってカクテルにしても楽しめます。暑い時期にはたっぷり氷を入れて喉越しをお楽しみください。



Craft Cola

着色料や人口甘味料を一切使用せず、紙製素材のみを使用して作ったクラフトコーラ。
●内容量:300ml(4倍希釈専用)



OLIVE OIL



内容量：150ml
原材料：食用オリーブ油（トルコ）、
食用レモン油
生産地：トルコ
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

オリーブオイル専門店のオリーブオイルレモン

トルコの自社契約農場で作られた
エキストラバージンオリーブオイルを
レモンと一緒に搾油した爽やかな味



トルコの契約農園で作られた、良質なオリーブとレモンを同時に搾油したナチュラルなレモンフレーバーオリーブオイルです。

天然のレモンの香りとほろ苦さがオリーブオイルの風味を引き立てます。
今回はアウトドアでも楽しめるフレンチトースト（▶13ページにレシピ掲載中）をご紹介します。

サラダやスムージー、ヨーグルトにかければ体に嬉しい贅沢な朝食に、白身魚にかけると簡単で美味しいカルパッチョに。手軽にお使いいただけます。



RECIPES

Camembert Cheese Ajillo

スパイス薫るカマンベールチーズ
アヒージョ

材料（2～3人分）

- ・カマンベールチーズ 1個
- ・アンチョビ（あれば2枚）
- ・万能ガーリック 小さじ2
- ・オリーブオイル 100cc
- ・野菜 適量
 - ズッキーニ 1/2本、なす 1/3本、
 - ミニトマト 5個、じゃがいも 1個
- ・12種のハーブ＆スパイス ALL IN ONE SPICE
- ・塩、胡椒 適量

作り方

1. 野菜を食べやすい大きさにカットします。
2. スキレットにオリーブオイルをひき、万能ガーリック、刻んだアンチョビ、塩を入れます。
3. 火にかけて蒸立ったら、切れ目を入れたカマンベールチーズと①を入れます。
4. 仕上げにALL IN ONE SPICEと胡椒を振りかけたら完成です。



Cold Capellini

トマトの冷製カッペリーニ

材料（2人分）

- ・カッペリーニ 160g
- ・ミニトマト 5～6個
- ・バジル 適量
- ・万能ガーリック 小さじ1
- ・EXVオリーブオイル 適量
- ・塩、胡椒 適量

作り方

1. パスタを表示時間通りに茹で、ザルにあげ冷水でしめます。
2. ミニトマトを4等分、バジルも一部刻んでおきます。
3. ボウルに水気を切ったパスタと2を加え、オリーブオイル、万能ガーリック、塩、胡椒で味を整えます。
4. 仕上げにオリーブオイルを一回し、バジルを添えます。



レモンオイルのフレンチトースト

材料（2人分）

- ・バゲット 1/3本
- ・たまご 1個
- ・牛乳 120cc
- ・砂糖 大さじ1
- ・バター 適量
- ・メープルシロップ 適量
- ・生クリーム/お好みのフルーツ 適量

作り方

1. ボウルに卵、砂糖、牛乳を入れ、よく混ぜます。
2. ①をバゲットに染み込ませます。
3. フライパンにバターを入れ、フランスパンを両面に焼き目が付くまで焼きます。
4. 仕上げに生クリームやフルーツなどをトッピングしたら、メープルシロップとレモンオイルを一回しで完成です。



Webサイトでも
お手軽レシピを公開中!



左記QRコードから

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



暮らしを楽しむCRAFT COLA



crea farmには、全国各地のこだわりクラフトドリンクを手掛けてきたスペシャリストがいます。

元々、「暮らしの中で」楽しんでいただくクラフトコーディアル(シロップ)があったらいいなという声を多くいただいていた。そこで、creaらしい、日本一美味しく、飲みやすいクラフトコーラを作ろう!とプロジェクトが立ち上がりました。男性的なイメージも強い「コーラ」ですが、元々は100年以上前に体のために作られた飲み物です。オリーブオイルも同様に、体に気を遣う方が使用する事の多いオイルのため、相性は抜群です。そのため、「健康的」「安心」「リラックス」して、何より「美味しく」楽しめるクラフトコーラをテーマに開発を重ねました。スパイスをブレンドして作るクラフトコーラは、女性のお客様にもお楽しみ頂きやすいよう、厳選したスパイスと地域の素材をブレンドし、何度も改良を重ねています。また、「安心」して楽しんでいただくため、殺菌コントロールなど細部にわたって安全設計しています。暑い時期にはキリッとお酒や炭酸で、寒い時期にはホットミルクや豆乳でチャイ風に、使い方も皆様のライフスタイルや気分楽しんでいただけます。今回のオリーブギフトのテーマは「アウトドア」、グランピングやBBQでオリーブオイルを使ったお料理と一緒にクラフトコーラで楽しいひと時をお楽しみください。

NYIOOC 世界オリーブオイル コンペティション

目標は世界基準。オリーブ栽培をスタートするにあたり、世界に通用するオリーブオイルを作るという目標がありました。はじめて搾ったオリーブオイル、挑戦の場として選んだのは、NYIOOC国際オリーブオイルコンペティション。世界最大かつ最も威厳のあるオリーブオイルコンテストへ、世界28か国から、熱意と技術、そして品質にこだわった生産者がエントリーしています。crea farmは、これまで5度の入賞、今年は金賞を受賞しました。





News & Events



オンライン開催! (11月予定) crea farm オンライン収穫祭

日本平・藤枝オリーブ園は10月～11月にかけて年に1度の収穫を迎えます。遠方でなかなか来ることができないメンバーの皆さんにも、villageにお越しただける皆さんにも楽しんでいただけるオンライン収穫祭をご案内します。

セミナーの内容

- ・オリーブ畑から収穫をライブ中継
 - ・詰みたてオリーブの美味しいお話 etc.
- オリーブの魅力がたっぷり詰まった、crea shipメンバー様限定のイベントです。



だしの学校 ～だしのプロから本格だしを学ぶ～

料理の基本であり、和食を支える「だし」。料理の基本となる「だし」ですが、普段の忙しい生活の中では素材から丁寧にだしをとる余裕はなかなかありませんよね。

旨味あふれる本物の「だし」の美味しさを体験し、味噌汁やお吸い物だけでなく使い方を学びました。最後には「だし」を活用した炊き込みご飯や極上の味噌汁など、和の朝ごはんをお召し上がりいただき、「だし」の世界を楽しんでいただきました。

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。



地域の人々との共同開催 villageマルシェ

地域の方々への感謝の気持ちと、creaの事を知ってもらいたいと企画したマルシェ。

朝早くから子供達の笑顔溢れる素敵な1日となりました。

crea villageからは石窯でホクホクに仕上げた新じゃがに、畑のハーブを混ぜたガーリックバターを乗せてテイクアウトに。crea villageの魅力を堪能して頂きました。