



# PRESS release

株式会社 銀座クルーズ  
東京都中央区銀座 5-8-20 コアビル7F  
03-5568-6660 (担当: 澤口 / 山岸)

## これが本物、小豆島クオリティ。100% 日本産！希少！手摘みオリーブオイル

日本で唯一、栽培から加工まで手掛ける小豆島・東洋オリーブが贈る日本人のオリーブ。グループ会社株銀座クルーズでオリーブフェア開催  
日本一大きなオリーブ農園は今年で60周年



■瀬戸内海「小豆島」で日本最大級のオリーブ農園を保有する。東洋オリーブ株式会社が本物のオリーブオイルをお届け。希少な日本産オリーブを使ったお料理が「クルーズクルーズ新宿のランチタイム」に登場。さらにフェア期間中は首都圏ではなかなか手に入らないこのオイルの試食販売と、東洋オリーブがおすすめするオリーブオイルやオリーブを使った化粧品などレストランにて販売いたします。日本産の風味豊かで、とろけるほどまろやかな、安心安全の食用オリーブは、健康を気にする方への贈りものにもおすすめです。オリーブを使ったプレミアム化粧品などワンランク上のオリーブ製品をこの機会にご体験いただけます。

■株式会社銀座クルーズとグループ会社である昭和30年創業の東洋オリーブ株式会社(香川県小豆郡小豆島町984-5)は、2015年に60周年を迎える小豆島オリーブの老舗。オリーブの品質にこだわっているため栽培、採油、加工、販売までを一貫で行っています。日本最大のオリーブ園(豊島13ha、池田12ha)にオリーブ3万本を植栽し、現在も農園拡大と収穫増に取り組んでいます。敷地4,700坪の工場に日本最大の採油機と日本で唯一のオリーブ専用精製機を設置しており、手摘みで収穫したオリーブ果実を常温のまま、72時間以内に化学的処理をせずフレッシュな状態で採油。ジャパンブランドをかかげ小豆島で手摘みしたオリーブを採油した100%小豆島産トリアクストラバージンオリーブ油 手摘みが人気です。

首都圏でレストランを運営する銀座クルーズのグループ会社  
瀬戸内海「小豆島」で日本最大級のオリーブ農園を保有する  
東洋オリーブ株式会社。小豆島から本物のオリーブオイルをお届け

7月15日～8月7日までオリーブフェア開催

クルーズクルーズSHINJUKU (新宿3丁目駅直結)

首都圏で大型レストランを運営する株式会社銀座クルーズ(代表取締役会長: 南有子)は、運営するレストラン「クルーズクルーズ新宿」(東京都新宿区新宿3-5-4)にて、7月15日～8月7日迄、オリーブオイルキャンペーンを開始します。東洋オリーブの商品が購入できることはもちろん、ランチタイムでは実際にオリーブオイルを使ったお料理が登場。希少な日本産のオリーブオイルをご賞味いただけます



店舗情報: クルーズクルーズ新宿 TEL 03-5485-3900 11:30～23:00(日祝～22:30)  
〒160-0022 東京都新宿区新宿3-5-4 レインボービレッジ8F/9F 総席数400席

ダイニングレストラン