

SUN OLIVE

Roadside Station  
Restaurant

島のお米と特産品を楽しむレストラン  
道の駅レストラン サン・オリーブ



『ご当地食材』にこだわった『丼ぶり』と『和定食』

団体・グループ旅行の皆さまへご提案



〒761-4434 香川県小豆郡小豆島町西村甲1941-1

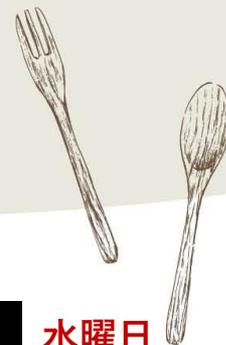
営業時間 8:30~17:00 (定休日:水曜日)

Tel 0879-82-2200 Fax 0879-82-2215 E-Mail: [info@olive-pk.jp](mailto:info@olive-pk.jp)

SUN OLIVE

Roadside Station  
Restaurant

# 島のお米と特産品を楽しむレストラン 道の駅レストラン サン・オリーブ



**事前予約制**

食事スタート時間 **【1部】 11:30~ 【2部】 13:00~**

**定休日 水曜日**

※ご予約は、1週間前までをお願いいたします。 ※キャンセル料につきましては、当日9:00以降の場合は料金の100%を頂戴いたします。

**予約受付**

受付時間 8:30~17:00 (年中無休)

TEL 0879-82-2200 Fax 0879-82-2215 E-Mail: [info@olive-pk.jp](mailto:info@olive-pk.jp)

**会場情報**

レストラン会場・和室会場ともに、**内海湾(瀬戸内海)を一望**できます。2会場は両向かいにあり、同団体同時時使用が可能です。**会場は**オリーブ記念館(売店)から**徒歩2分**となります。

**会場情報 ①**



レストラン会場 (50席)

**会場情報 ② 全席: 畳用イステーブル対応**



和室会場 168㎡ (80席) ※45畳、35畳2会場に分割可能

# 道の駅 小豆島オリーブ公園 ② のご当地丼

『ご当地食材』にこだわった『井ぶり』団体食のご提案

## 会場情報

レストラン会場・和室会場ともに、**内海湾(瀬戸内海)**を一望できます。2会場は両向かいにあり同団体同時時用が可能です。**会場**はオリーブ記念館(売店)から**徒歩2分**となります。



## 会場情報①

レストラン会場 (50席)



## 会場情報②

和室会場 168㎡ (80席)

全席: 畳用イステーブル対応

※45畳、35畳2会場に分割可能



オリーブ牛丼

ご当地オリーブ牛を使った



¥1,700 (税込)

香川県ブランド黒毛和牛『オリーブ牛』を小豆島の醤油でじっくり煮込んだ贅沢な牛丼。



小豆島 島鰯(はも)丼

小豆島近海でとれた



¥1,700 (税込)

小豆島近海でとれた淡泊ながらもしっかりとした味わいが特徴のブランド鰯と小豆島お醤油を使用した丼。

道の駅 小豆島オリーブ公園

# 小豆島和弁当

瀬戸内の豊かな自然に育まれた『ご当地食材』  
にこだわった団体食のご提案



※写真は小豆島和弁当(小豆島島鱧井)



小豆島和弁当(小豆島鱧井) ¥2,200(税込)

小豆島和弁当(オリーブ牛井) ¥2,200(税込)

ご飯は※① ②どちらかをお選びください。

※牛井・鱧井をミニサイズ ⇒ 通常サイズに変更の場合は¥3,000(税込)

オリーブ地鶏の照り焼き

甘みと旨味が凝縮された香川県の地鶏『オリーブ地鶏』を小豆島醤油で照り焼き

オリーブ豚カレー

香川県のブランド豚『オリーブ豚』を小豆島醤油で仕上げた和風だしカレー

オリーブ牛しぐれ煮

香川県のブランド黒毛和牛『オリーブ牛』を小豆島醤油でじっくり煮込んだ一品

小豆島オリーブ素麺

オリーブを練りこんだ小豆島ならではの手延べ素麺

煮物

がんもどき・人参

おひたし

※① 小豆島鱧井

小豆島近海でとれた、淡泊ながらもしっかりとした味わいが特徴のブランド鱧

※② オリーブ牛井

香川県ブランド黒毛和牛『オリーブ牛』を小豆島の醤油でじっくり煮込んだ贅沢な牛井

# 日本オリーブ品評会

2019年、国産オリーブオイルを対象に初めて開催された  
全国規模の日本オリーブ品評会



農林水産大臣賞

最優秀賞 受賞

8県44社81商品中 第1位



SHODOSHIMA OLIVE PARK SDGS PARTNER

『環境にやさしい』  
目指すのは  
循環型農業

道の駅小豆島オリーブ公園では、毎年発生する剪定枝や葉っぱを堆肥化する取り組みを平成12年から始めています。

剪定枝等を細かく粉砕し、発酵させ、更に1年間熟成させたものをオリーブの育成に役立てています。

団体食にプラス

## エキストラバージン オリーブオイル

小豆島産

和食(丼ぶり)、お味噌汁、アイスクリームにも合うんです!!



10cc

¥200(税込)

国際オリーブ協会が定めるエキストラバージンオリーブオイルは酸度0.8%以下

全てのオリーブ果実を一粒一粒手摘み、手選別  
収穫後、24時間以内での搾油だから実現できる

酸度 0.1%

※酸度とは、遊離脂肪酸の量を100gあたりのオレイン酸の量に換算した比率。低いほど酸化しにくい高品質のオイルです。



# さあ 物語の世界へ行こう

写真を撮らずにはいられない『島』には、ほうきに  
またがらずにはいられない『公園』があるらしい。



道の駅 小豆島オリーブ公園

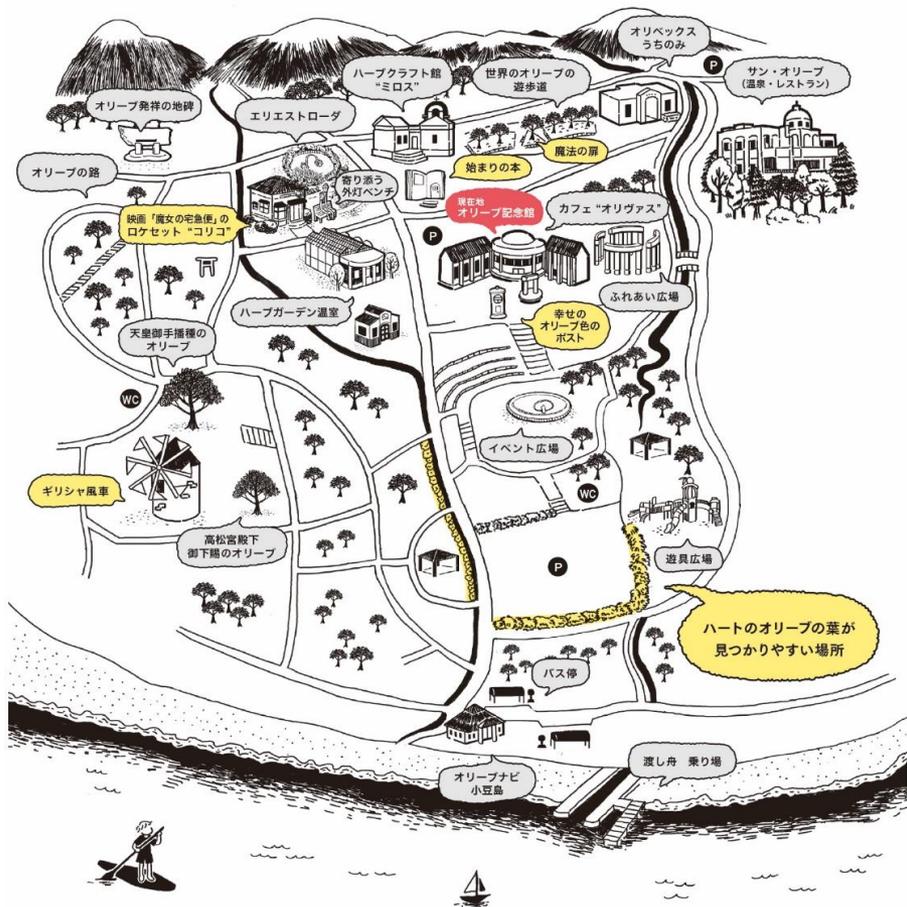
〒761-4434 香川県小豆郡小豆島町西村甲1941-1  
営業時間 8:30~17:00 (年中無休)  
Tel 0879-82-2200 Fax 0879-82-2215  
E-Mail: [info@olive-pk.jp](mailto:info@olive-pk.jp)

道の駅

# 小豆島オリーブ公園

## 園内MAP

Blue, green and white world spreads in front of your eyes.



### ギリシャ風車



『魔法のほうき』にまたがれば誰だって『キキ』になれる人気のフオトスポット

現在地⇒徒歩4分

### 雑貨『コリコ』



映画『魔女の宅急便』の世界観を楽しむフラワーアクセサリと雑貨のお店

現在地⇒徒歩2分

### 始まりの本



まるで、物語の世界に迷い込んだような高さ3mの巨大な本のモニュメント

現在地⇒徒歩1分

### 魔法の扉



気まぐれに現れる『魔法の扉』出会うことが出来たら迷わず扉を開けてみよう

現在地⇒徒歩2分

### 幸せのハートのオリーブの葉



2つの葉が寄り添いハートの形になったオリーブの葉を見つければ幸せになれるかも

現在地⇒徒歩3分

### 幸せのオリーブ色のポスト



平和と幸福の象徴とされる『オリーブ』オリーブの島から幸せの想いを届けよう

現在地⇒すぐそこ



Photo × Traveling = Olive Park  
 ブルー・グリーン・ホワイトの先に  
 『思わず撮りたくなる』『誰かに見せたい』風景と自分。さあ写真ありきの物語の世界へ

Photogenic / 7



オリーブの丘

ギリシャ風車

01.

約2,000本のオリーブ畑に囲まれた、小高い丘に佇む、真っ白なギリシャ風車。瀬戸内海と空の『青』とのコントラストが美しい。

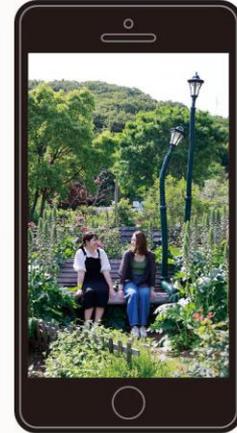
02. 幸せのオリーブ色のポスト

平和と幸福の象徴とされる『オリーブ』オリーブ栽培発祥の地『小豆島』からたくさんのお幸せが届くことを願って…

オリーブ記念館前



花と香りのガーデン 寄り添う外灯ベンチ 04.



120種類のハーブとバラが咲き誇るガーデンにひっそりと寄り添う外灯。夜もステキ。



『きいろ』の光をイメージした不思議空間。お皿も・コップもスプーンも全てきいろ。

カフェ OLIVAZ いろいろきいろ 03.



ココロ店內

雑貨 コリコ

05.

映画『魔女の宅急便』で使用された『グーチョキパン屋』のロケセット。どこかレトロな赤と緑のカラフル空間は映画の世界そのもの。

06. 始まりの本

まるで、物語の世界に迷い込んだような、高さ3mの巨大な本のモニュメント。扉の先に、たくさんの物語の始まりと続きが…

扉の前



魔法の扉

魔法の扉

07.

1年の内、数日間だけ、公園のどこかに現れる『気まぐれな魔法の扉』もし出会うことが出来たら、迷わず、扉の向こう側を覗いてみて。



## オリーブと小豆島の歩み

### 一本の苗木から

小豆島に初めてオリーブがやってきたのは1908年。

当時、三重、鹿児島、香川の三県で、苗木を使って試作を行ったのが始まりです。他の地域が木の成長に伸び悩み栽培を断念する中、小豆島の西村地区に植えたオリーブだけが順調に育ちました。

もちろん、日本初の試みは試行錯誤の繰り返しでした。日本にしか生息しないオリーブアナアキゾウムシの被害にも悩まされ続けてきましたが、栽培管理を担った地元農家のたゆまぬ努力の積み重ねが、栽培の成功へとつながったのです。

これからも小豆島はオリーブと共に歩み続けます。

## SHODOSHIMA OLIVE PARK SDGS PARTNER

### 『環境にやさしい』 目指すのは 循環型農業

道の駅小豆島オリーブ公園では、毎年発生する剪定枝や葉っぱを堆肥化する取り組みを平成12年から始めています。  
剪定枝等を細かく粉砕し、発酵させ、更に1年間熟成させたものをオリーブの育成に役立てています。



### 『道の駅』オリーブ記念館売店

オリーブ栽培発祥の地『小豆島』の『道の駅売店』小豆島産オリーブオイルを中心に、オリーブ化粧品、オリーブ工芸品、お菓子。他にも素麺、醤油、佃煮などの豊富な小豆島特産品の取り揃えが自慢。

営業時間 8:30~17:00  
年中無休

#### 1 小豆島の農家さんが育てた 小豆島産オリーブオイル



地元の農家さんから届いた最高品質のエキストラバージンオリーブオイル。小豆島の太陽の恵みと農家さんの愛情が詰まった絶品の数々。約15種類の小豆島産オリーブオイルが買えるのは道の駅だけ！

※販売状況により品切れになる場合もございます。

#### 2 オリーブマスター厳選！ 世界のオリーブオイル



オリーブマスターが料理、調理方法に合わせて厳選した、お手頃価格で健康と料理を美味しく演出してくれる約30種類の世界のオリーブオイルとドレッシングをご用意！オリーブマスターにオイルの特徴やおススメの使い方を聞いてみよう。

#### 3 優しさと潤いをお肌に！ オリーブ化粧品

オリーブオイルの美肌ケアがすごい！オレイン酸の保湿効果と肌のはりや弾力を取り戻すビタミン類が豊富に含まれ、顔はもちろん髪にも身体にも全身のケアに使える約40種類のオリーブオイル化粧品。オリーブの恵みで美しく健やかなお肌に！



#### 4 小豆島のお菓子屋さんが作った オリーブ推しのお菓子

チョコレートからポテトチップス、洋菓子から和菓子・おつまみまで、約50種類の豊富な品揃え！名産を生かした珍しいお菓子に出会えるのも道の駅の魅力の一つ。



#### 5 小豆島でしか手に入らない オリーブ工芸品

小豆島の季節と自然、しまびとの温かい心の色、思いが込められた鳥色の染め物。使用しているうちに変化する『生きた素材オリーブウッド』を使用した木工品など、小豆島の思い出に…



#### 6 小豆島の恵が詰まった 素麺と醤油・佃煮

素麺と醤油・佃煮など、小豆島の気候や風土、そしてしまびとの知恵から生まれた伝統食品。自然の恵みにあふれる昔ながらの深い味わいが小さなお子様からお寄りまで幅広く人気。



👍 📷 | corico\_pk



The movie's appearance as it is...

## Setting of the movie "Kiki's Delivery Service"

映画『魔女の宅急便』で使用された『グーチョキパン屋』のロケセットをそのままに...  
 ハンドメイドのフラワーアクセサリと雑貨を  
 映画の世界観の中で楽しむお店。

9:00-17:00 年中無休

赤と緑の映画の世界  
 もちろん店内撮影 OK!



# Accessories

花言葉...平和 知恵 勝利

「オリーブの花」  
 5月末に1週間だけ咲くオリーブの花。  
 小さく可愛い花をギュッと



花言葉...無垢の愛 感謝 幸福

「カスミ草」  
 やわらかくて優しい、  
 カスミ草で耳元にアクセントを



花言葉...真心の愛 神託

「タンポポの綿毛」  
 ふわふわ可愛い、タンポポの  
 綿毛が耳元を優しく



木 tch

フォーオンの高橋誠さんが手掛ける  
 ブランドCotch。「身につけるたび優しく  
 なる」をコンセプトに、国産クルミ材  
 を使い、天然の蜜蝋、柿渋で丁寧に作ら  
 れたアクセサリ。



Atelier Tone

陶芸家・下川陽子さんが手掛けるブランド  
 『Atelier Tone』アトリエ土音(とおん)  
 陶磁器でしか表現できない色彩や質感。  
 「ほっ」と優しい気持ちにさせてくれるプロセラ。



花々が持つステキな花言葉。オリーブの  
 木と四季を彩るお花を閉じ込めた身に  
 つけると、ちょっと優しい気持ちになれ  
 る「オリジナルアクセサリ」

写真を撮らずにはいられない「島」には、ほうきもまたがらすにはいられない「公園」があるらしい。

Magic Broom Free for landing



PHOTO GALLERY



©tanio shodoshima



公園内なら『持ち出しOK!!』  
魔法のほうきレンタル中!  
オリーブ記念館にて、**無料貸し出し中!**  
魔法のほうきにまたがれば、誰だって  
『キキ』になれる。 ☎ 8:30~17:00

あちらこちらに、見習い魔女と魔男がいる不思議な公園。  
みんな思わず撮りたくなる**“空飛ぶ写真”**はきっと『誰か  
に見せたくなる』いつか『想い出して笑顔になれる』  
そんな**“1枚”**になるはず。

青い空と白い風車ここへ来たなら飛ばなきゃソン!

POINT:3

SPECIAL

とっておきの1枚!

Check!



“空飛ぶ”写真を撮るポイント

2021年空飛ぶ撮影スポット(枕木ステージ)設置  
※芝生養生中のため一部立ち入りを制限している場合があります。



POINT 1 空飛ぶ撮影スポット(枕木ステージ)



風車正面 = 山向き【順光】  
風車メインと撮りやすさならこの向きで!



風車後ろ横面 = 海向き【逆光】  
芝生の傾斜を利用すれば、周りの人も家も消す事ができる!



POINT 2 さぁ納得いくまでカメラを連写!

カメラを構えてとにかく『連写』  
芝生の傾斜を利用したり低い位置から撮影すると雰囲気 UP。



“SHOOT CONSECUTIVELY”

高く飛ぶのではなく、  
ふわっとまっすぐ上に浮くイメージ。  
足の跳ね上げ過ぎに注意しながらとっておきの1枚を撮影しよう。



POINT 3 いろいろな場所で飛んじゃおう!

ギリシャ風車だけじゃない!自分だけのとっておきポイントを見つけよう



©tanio shodoshima

／ 幸せのお守り！ ／

Check!

## 「幸せのオリーブの葉」を探そう

2つの葉が寄り添いハートの形になったオリーブの葉を見つけると幸せになれるかも!?

ガイドなし（自由散策：体験）の場合は150円となります。

**ガイド付き体験時間：40分（200円）**

+ 観光・お買い物（30分）



### 平和を象徴するシンボル

旧約聖書の『創世記』では、ノアの方舟から放たれたハトがオリーブの枝をくわえて戻り、神の罰である洪水が終わったことを知らせます。このことにより、「オリーブ」と「ハト」は、神と人間の和解のシンボル、人間が神との和解によって得た平和な世界を共に築いていく、平和を象徴するシンボルとされています。



当園の係が『ハートのオリーブの葉』が見つかり易いスポットにご案内し、一緒に探します。

※オリーブ記念館から徒歩5分の場所になります。



※1枚見つけた人は『幸せのおすそ分け』として、まだ見つけることができていない人の葉を協力し探そう促します。

（スタッフと参加者の協力により、100%に近い確率で見つけることができます）



オリーブ記念館に移動しラミネートで葉を作成します。

※到着時に葉引換券をお渡しいたします。

お客様に売店で11種類から各自お選びいただけます。

※大型団体（100名程度）の場合は別会場をご用意いたします。

### ① 種類の葉



# 大切な人に想いを届けよう

ポストカード150円+エアメール切手100円 郵便切手85円

+ 観光・お買い物 (30分)



日本のオリーブ発祥の地「小豆島」からあなたの大切な人に…、いっぱい幸せが届きますようにと幸せのオリーブ色のポストが設置されました。素敵なポストカードとともにあなたの想いを送りましょう！

從日本橄欖樹發祥地「小豆島」傳送給最珍惜的人…、特設橄欖色信箱 希望能送出滿滿地幸福。隨著精心美麗的明信片將您的情意一起傳送出去吧！

## 平和を象徴するシンボル

旧約聖書の『創世記』では、ノアの方舟から放たれたハトがオリーブの枝をくわえて戻り、神の罰である洪水が終わったことを知らせます。このことにより、「オリーブ」と「ハト」は、神と人間の和解のシンボル、人間が神との和解によって得た平和な世界を共に築いていく、平和を象徴するシンボルとされています。



1

まずは、気に入った絵柄の  
ポストカードを「選び」ましょう

先「選擇」喜歡的明信片圖案

2

大切な人のことを「想い」

言葉を書きましょう

對珍惜的人寫下「情意」字句吧



3

いよいよ「ポスト」へ投函！

気持ちを込めて送りましょう

投入「信箱」！ 送出滿滿的心意吧

## original postcard

オリジナルポストカード

經典明信片



オリーブの葉やハーブを使ったオリジナル  
オリーブ&ハーブソルトづくり

■定員：16名～50名（要相談） ■価格：1,500円（税込）

■内容量：30g ■所要時間40分+観光・お買い物（30分）



## おすすめポイント

- ①健康や美容に良いとされるポリフェノールを含むオリーブの葉やハーブ、ミネラル豊富な岩塩を使用。
- ②数種類の中から好きなスパイスを選んで自分好みのオリジナルソルトを作れます。
- ③ドレッシングづくりに、オリーブオイルとまぜてパンに、揚げ物の付け塩に、チャーハンやおにぎりに、肉や魚の下味や炒め物に、パスタやスープに、卵料理に・・・幅広くお使いいただけます。



①材料は事前に用意しています。



②好きなハーブやスパイスをすりつぶします。



③オリーブの葉入り岩塩をブレンドして完成！



小豆島産オリーブオイルとハーブと醤油を使った  
ハーブオイル醤油づくり

■定員：16名～50名（要相談） ■価格：1,500円（税込）

■内容量：50cc ■所要時間40分+観光・お買い物（30分）



## おすすめポイント

- ①『オリーブオイル』『ハーブ』『醤油』は全て小豆島産食材
- ②小豆島の特産品『醤油』とオリーブが味わえる。
- ③ハーブやスパイスで自分好みのオリジナルソースに。
- ④サラダや温野菜のドレッシングとして、焼き肉や焼き魚や天ぷらに、冷奴や納豆に、おにぎりやお餅に、麺類のアクセントに刺身や漬け丼に、オムレツや卵ご飯に・・・幅広くお使いいただけます。



①材料は事前に用意しています。



②好きなハーブやスパイスをすりつぶします。



③スパイスやハーブを瓶に入れ醤油とオイルを注ぎ完成！



幸せが舞い込んでくる

# オリーブリースづくり

■定員：16名～40名（要相談） ■価格：2,000円（税込）

■所要時間60分+ 観光・お買い物（30分）

お部屋に飾るとリースの輪の中に幸せが舞い込んでくるといわれる『オリーブリース』そのまま飾れば『ドライリース』としてもお楽しみいただけます。

## 平和を象徴するシンボル

旧約聖書の『創世記』では、ノアの方舟から放たれたハトがオリーブの枝をくわえて戻り、神の罰である洪水が終わったことを知らせます。このことにより、「オリーブ」と「ハト」は、神と人間の和解のシンボル、人間が神との和解によって得た平和な世界を共に築いていく、平和を象徴するシンボルとされています。

## 勝者を称えるオリーブの冠

ギリシャ神話 女神アテナと海神ポセイドンは、ひとつの都市の支配権を争い、神々は、両者のうち最も人々の役に立つものを創造したほうにその都市を与えることにしました。ポセイドンは馬を作りだし、アテナはオリーブの木を植えました。神々はオリーブのほうが馬よりも人々のためになることをみとめ、その都市をアテナに与えました。その都市はアテナイ（現在のアテネ）と呼ばれるようになり、アクロポリスの丘に女神アテナをまつりました。オリーブはアテナに捧げる木となり、アテナの祭の競技の勝利者にはオリーブの冠が与えられました。

道の駅小豆島オリーブ公園で作られた『オリーブの冠』は東京マラソン・大阪マラソン・大阪国際女子マラソン・別府大分毎日マラソン・マラソングランドチャンピオンシップ等の勝者にも贈られています。

## オリーブリースの作り方

材料：オリーブの枝（24本） / リース土台1個 / ワイヤー13本 / 輪ゴム3本



30cm程度のオリーブの枝を24本用意します。  
※小豆島では冬期の剪定枝を使用。



オリーブの枝を3等分にします。  
※枝8本×3セットに分けます。



切り口を揃え、切り口から2～3cm程の場所を輪ゴムできつく締めます。※3セット全て同様。



枝束の輪ゴムで固定した部分とリース土台をワイヤーを使って固定（縛る）します。



中央部分に三角形を作るイメージで残りの枝束とリース土台をワイヤーを使って固定（縛る）します



きれいな丸に整えていきます。枝先から5cm程度の場所とリース土台をワイヤーを使って固定（縛る）します。



飛び出している枝先をワイヤーで押さえ完成！！  
残った針金を使用してリース裏面に引掛け用輪っかを作ります。



<大阪国際女子マラソン> 優勝インタビューで笑顔を見せる一山麻緒（撮影・北條 貴史）



# 道の駅小豆島オリーブ公園

SHODOSHIMA OLIVE & HERB PARK

[公式ホームページに戻る](#)