

ごあいさつ

この度はアサクラオイルのご予約をいただき誠にありがとうございます！

早い方は昨年7月末の予約開始からです、大変お待たせいたしました。長い船旅を経てやっと到着、お手元に届ける事が出来ました。

このオイルはイタリア中部・アブルッツォ州の山間の小さな街・ペンネが産地です。

イタリア内に数ヶ所ある原産地呼称制度のレッテルをうたうことのできる CITTA DEL OLIVE オリーブの街の一つです。古くからのオリーブの産地として一帯はオリーブ一色。そんな環境の中でこのオイルは出来ました。また念願の夢だった無施肥（肥料を一切施さない - 特に動物性堆肥）でオリーブを栽培する、にかなった20数年間肥料を全く入れていない土地で無農薬にて健康に育ったオリーブ果実を適期に一気に収穫し即日搾油しております。また通常は搾油後、フィルターや自然分離により中に含まれる微細な果肉を取り除きますがそれもせず果肉混じりの絞ったものを瓶詰めしました。できたての風味を是非お試しください。

開封後はできるだけ早めに（1~3ヶ月以内）使い切られますように。

また勝手ではございますが万一、瓶の蓋が空回りするようでしたら蓋の下部が溝状になっております。それをキッチンバサミで切り離しますと取り外す事が出来ます。蓋の空回りの為のお取替えはご遠慮願っております。

どうぞご了承くださいませ。

オリーブ果実は年に一回の収穫です。しかし自然栽培（無施肥・無農薬）の関係上、また木に負担のかかるような剪定はしていない為、一年毎にオリーブ果実の収量が変わります。2008年は表年と言われるたくさん取れる年でした。今年2009年は裏年に当たり一年交代で取れる取れない年となるのが自然にのっとり栽培です。今秋はどうなるかわかりませんが、このようにお手元にお届けする事が出来本当に嬉しく思います。ペンネの大地と太陽の恵み・気候風土が育んだ自然100%のオリーブオイルです。自然のエキスのアサクラオイルどうぞお楽しみください。

平成21年1月 朝倉玲子

おいしく召し上がる為に

微細な果肉が含まれる為通常のオリーブオイルより凍りやすくなっております（運送途中に白濁・凍結すると予想されます）到着後はなるべく凍らないよう直射日光の当たらない暖かい場所に保管下さい。

またお使いになる前に上下に回転し沈んだ果肉や有効成分等を均等にしてお使いになることをお勧めします

シンプルブルスケッタ

かぶのそのままサラダ

ポエムのサラダ



なんとと言ってもこれ！トーストしたパンにんにくをこすりつけオイルをたらすだけ。蜂蜜を加えても美味



切ったかぶにアサクラオイルと塩のみ



1%の塩分の湯で青菜をゆがいてから水にさらさず蒸気を抜くのがコツ



Velutata di rapa / かぶのポタージュ

材料 / 中かぶ3個 玉ねぎ1/3個 塩小匙1/2

水350cc アサクラオイル大さじ1

作り方 / かぶは皮ごと小さくスライスする 玉ねぎも同じく小さ目のスライスにする なるべく厚手の鍋にかぶ・玉ねぎ・アサクラオイルを入れて炒める オイルが全体にからんだら塩を入れてじっくり炒める 透明感が出たら水を注ぎ蓋をしてかぶがやわらかくなるまで煮る 塩味を調整したらミキサーでトロトロにする 深皿にそそぎアサクラオイルをたらし、あればパセリのかぶの葉の刻んだのをあしらう