

オルチョアサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケツパー・オルチョお料理講習スケジュール・オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

オルチョヌーボー特集(新モノ到着)

あらしぼりオルチョ、として3年前から早出しで生産者ジヨバンナさんにオルチョを出荷していただいております。オリーブは基本的に秋に収穫し、同時にすぐしぼります。油と水分と果肉の三つに分け、油部分がオリーブオイルです。しぼったそのままでは通常製品にはしません。中に小さな小さな果肉がまだ含まれているからです。その果肉はろ過(フィルターで漉す)するか自然分離・タンクの中でゆっくり沈殿させ上澄みを掬い取り油をクリアにします。フィルターだと一瞬で、自然分離だとクリアになるまでタンクを2、3回替え約3ヶ月以上かかります。

●なぜフィルターにかけるのか？

↓中に含まれる果肉が茶色いので瓶から注いだ時にオリーブオイルを知らない人はそれを不快に思ったり異物と見るからです。クリアにしたほうが流通させやすいのです。

●なぜフィルターをかけず自然分離という方法があるのか
↓ろ過してしまうと果肉は完璧に取れるが中に含まれる有効成分やおいしい部分も取り除かれてしまう為。

オルチョは自然分離法でろ過はしていません。記載したとおりの理由からです。

あらしぼりは自然分離工程を早めに切り上げてもらい瓶詰めしたものです。日本酒の早だし、あらしぼりに因んで命名しており新モノの第一便の限定本数のみです。

自然分離が完了していませんので少々果肉が混ざっておりますが風味や味は一際強くフルーティなオリーブ果実の絞りたてに近いものをお楽しみいただけます。

通常のオルチョ同様、生でも加熱してもおいしく味わっていただけます。封を開けてからも神経質にならず通常どおり常温保存で大丈夫です。

新モノのフルーティな
オルチョをどうぞ存分にお楽しみください！

● オルチョサンニータ・2008年産新モノを100%楽しむ方法 ●

- ① 蓋を開けたらまず瓶口に鼻を近づけ香りをお楽しみください。
- ② できれば白いお皿に注いでフランスパンやカンパーニュなど油・砂糖など使用していないパンにオルチョあらしぼりだけをつけてお召上がりください。
鼻に抜ける風味、喉越しのオイルの辛味などがお楽しみいただけます
- ③ 下記4品でフルーティオルチョと素材と合わせたときのおいしさをお楽しみ下さい。



★ブルスケッタ
コン・ポモドーロ
ミニトマトをザク切りし
オルチョと野生のオレガノ
と塩で調味、よく混ぜる
トーストしたパンににんにくをこすりつけのせる

野生のオレガノでより本場の味が楽しめる



★じゃが芋と
ブロッコリーのサラダ
じゃがいもは小口に切り
1%の塩分のお湯でやわらかく茹でる。同時にブロッコリもゆでる。ざるに上げ蒸気をよくとばしてからオルチョをたっぷりかける

パスタをゆでるお湯を利用する



★生野菜サラダ
サラダの材料はなんでもOK。よく水切りするのだけがコツ。
パリッとした野菜にオルチョをたっぷりまわしかけ塩だけで調味

レタスだけやルッコラだけでも充分美味



★カムットスパゲツティのツナとフレッシュ
トマトソース
ボールにツナ缶をほぐしミニトマトのザク切り、あわび紫玉ねぎのスライス、オルチョたっぷりと塩で調味

0.5%の塩分濃度で茹でたカムットスパゲツティにソースをあえる

今年度もよろしく
お願ひします！
いつもお引き立
て末筆ですが御
礼申し上げます。
今年度はオルチョ
販売9年目にな
ります。これもご
理解いただける
お客様との出会
いの賜物と感謝
申し上げます。
来年は十周年と
なりますが記念
すべき年を迎え
る前の年、今年度
を大事に過ごし
ていきたいと思
っています。
オリーブオイル
の魅力はまだま
だ一部の方のみ
しか知らないと思
います。オルチ
ヨを通して更に
それを広げてい
きたいと思っ
ています。
オリーブに開眼
した十数年前の
感動を一人でも
多くの方に同じ
ように実感して
いただければと思
います(朝食)