

Facebook, twitter メルマガを登録するとアサクラの活動の詳細をご覧いただけます。HPにリンクボタンがありますのでご活用ください。

豪雨災害など西日本の被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。熱帯地方を思わせるスコールのような雨がこちら会津でもときおり降りますがそうかといつては雨の合間の太陽は容赦なく真夏を思わせるような気候です。今後ますます暑くなりそうですね。これからこそがオリーブオイルの出番です。良質なオリーブオイルで食欲をそそるイタリアンカラーの野菜で上手に調理し夏本番に備えていただきたいと思います。

### ～欠品&入荷のお知らせ～

- ケッパーは2015年産が不作の為少量入荷があったという間に品切れになりました。
- 難有丘ポモ 全て完売しました  
ご賛同いただき心より感謝申し上げます！  
パッサータも完売しております。
- オルチョ 750ml欠品  
8月入荷の予定が少し早まり **7月11日より販売開始**いたします。

### ワケアリ品 カムット小麦の昆布スパゲッティ

本年9月末日の賞味期限、あと80個ほど(早いもの勝ち!)在庫があります。私も何度か食べていますが、全く問題がなくまだまだおいしくいただけます。貴重な古代小麦カムットに仏ブ ルターニュ産の天然昆布を練りこんだものです。

半額で販売中! **490g/820円→¥410(税込)**

ボンゴレなど魚介の塩味、野菜のペペロンチーノなど  
シンプルソースがお勧めです。

### 自然栽培オリーブオイル 3種



●アックアサンタ 二八八〇円  
アサクラが関わり七年目。毎年クオリティが上がっています。アサクラオリーブアイテムの中でも酸度は一番低くオリーブ果実の質のよさが伺えます。味も辛味甘みのバランスの調和がとれたベストな出来。フレッシュアップのツのライスにかけてもおいしい



●わら一本ヴェルナツァーノ(白ラベル) 二五三九円  
畑は標高七五〇m以上であり一〇〇年以上の古木のオリーブの畑。一〇〇〜二〇〇年風雪やその間の天候に耐え生きながらえてきた生命力あふれるオリーブともいえる。搾油は緑ラベルと同じく、青々しくスパイシー。畑のエネルギをいただくイメージで和食洋食問わずなんにでもかけてどうぞ



●わら一本(緑ラベル) 二五三九円  
比較的新しい畑(三〇年) 収穫後一時間以内に搾油、酸度が極めて低く新鮮。スパイシーながらほのかに甘みがあり素材の味を邪魔せず生でたつぷりなんにでもかけてどうぞ

### ～アサクラかんたんレシピ～

#### チェチのピクルス (丘ポモの瓶一つ分)

材料/チェチ 60g～ (アサクラひよこ豆) アスパラ2本、ミニトマト5～6個、米酢など125cc チェチの煮汁125cc(水を足してもいい)キビ糖 大さじ2 コンチェントラート小さじ半 ローリエ

作り方①チェチは前の晩から浸水したものを圧力鍋で炊く(水チェチの倍量)5分(蒸らして15分程)

- ②煮えたら煮汁と豆を分離しておく
- ③アスパラは固めにゆでる
- ④ミニトマトはヘタをとり反対側に十文字に浅い切れ目を入れる
- ⑤鍋に米酢とチェチの煮汁、キビ糖とコンチェント(塩)を入れ煮立てる→冷ます
- ⑥丘ポモ(ガラス瓶)の瓶にチェチ、トマト、アスパラ、ローリエを入れたら冷めた漬け汁を注ぐ
- ⑦完全に冷めたら蓋をして冷蔵庫へ。翌日から食べられる



昨年母校(高校)の校長先生から講演をと頼まれ、生徒向けかと気軽にOKしましたら福島県立高校PTA連合総会、つまり父兄向けだというので驚きましたが、先月初めに話をしてきました。内容はオリーブの話でいいというのでイタリアで本物に出会ってそして日本の人にそれを伝えていくこと、そして最後は本物のオリーブがどういうものかと実際に味わってもらおう試飲付。高校生の父兄ですからどういふものを食べさせるか、それでお子さんの感性も変わりますよ、と自分の今までの経験を踏まえ突っ込んだ話をしてみました。試飲ではみなさんオルチョを味わい素直に驚かれました。青々しくスパイシーで刺激的なオリーブオイルの味をまだまだ多くの方が知らないという事実。日本人の遺伝子にインプットされていないからこそ手間がかかりますが知り慣れることにより視野が広がります。多くの人に目覚めていただきたいと思えます(れ)