

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になれます。HP にリンクボタンがありますのでご利用ください。

いつもアサクラアイテムをご愛用・お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！取扱い品 EVO アックアサンタの生産者アントネッラが3月下旬から来日、3 - 4月とほぼずっと一緒に日本各地を巡りました。桜の開花から新緑まで一か月の時の移り変わりを各地で見る事ができたのは貴重でした。訪問した先の人々の暮らしを今まで以上に感じることもでき、全国にオルチョやアサクラアイテムをご愛用頂く大勢の人々がいることを実感できた旅でした。深く感謝するばかりです。

## 〈入荷〉新もの

イルフィーロディパーリアわら一本が到着

【ご注意】ボトルの容量が変わります

### ●緑ラベル (Citta` della Pieve)

今までの250mlの入荷はありません

100ml (お試しサイズ)

500ml (たっぷりサイズ)

### ●白ラベル (Vernazzano)

容量は同じですがボトルの形が変わります

250ml (卓上サイズ)



## 〈入荷〉カムットパスタ類

●リングイネ (490g) ¥840

●ペンネ (240g) ¥684

● // (480g) ¥974

スパゲッティ 1.8 mmの入荷はありません、次回の入荷は未定です。

(下記は入荷6月はじめ予定)

●1.6mmスパゲッティーニ

●1.25mmフェデリーニ

## オリーブオイルの賞味期限

オリーブオイルは通常瓶詰した日から十二か月十八か月目安で賞味期限を付けます。(EU内に限る) オイルは受注後瓶詰めされ「瓶詰した日」基準で賞味期限記載の為 瓶詰めは年がら年中しているので中身がいつのものかはつきりとわからない仕組みです。「製造年月日」からの基準でないので古い年産のものを混ぜて入れる生産者もいるのが現状です。

アサクラアイテムメインの※EVOオルチョを長く食べ慣れている方は舌にオリーブオイルの基準が出来ていると思います。年ごとに違う天候のコンディションがオリーブオイルの質に反映することも経験値となっていく年ごとに違う味わいを「理解」下さる方も増えていきます。味や風味の違いを楽しむことができるまで自分の中に落とし込めるとオリーブオイルの新品が届くのも楽しくなっていますね。経験値のない方はこれから本物を食べ続けその経験を養っていただきたいです。それはいいものを見極める物差しになっていきます。

さて今回はこの賞味期限について突っ込んで考えてみたいと思います。

二〇一六年産の新しいオイルが入荷し全アイテムの新しいものが揃った今、昨年からの販売開始したイルフィーロディパーリアわら一本(緑ラベル)の前年産があと五十本ほど残っています。前年とは二〇一五年ですがオリーブにとって最良の当たり年でした。味や風味が強く酸度・過酸化物質値が低くしかもどの生産者も大豊作でした。ブドウにとって良い年のワインが寝かすほど価値の高い赤ワインなるようにオリーブオイルもそれと同じといつてもいいと私は思っています。なぜならば検証の為保管している各年産のオリーブオイルが数年たつと(賞味期限を越しても)全く違う味わいのおいしさになるのを経験しています。当たり年は特に顕著です。残った五十本は近年ない当たり年もの。二か月後の六月末が賞味期限です。賞味期限はおいしく食べられる目安の日でもありますがそれを過ぎて著しく味や風味が変わるわけではありません。一般常識では賞味期限の近いものを販売するというのは逸脱しているかもしれませんが私はあえておいしく食べられるものを販売しない、という選択はせず、こういう機会に賞味期限間の当たり年オイルを味わってほしいと思います。オリーブオイルに馴染みのある方は「自分の経験値のさらなる第一歩に、まだ知らない方には経験値の第一歩としてこの前年産のわら一本を自分の舌に染み込ませていただけるまたとないチャンスとと思っています。賞味期限の数字ではなく、目を閉じて味わい、舌と鼻、他五感を使い味わいやのど越しや他の素材と合わせてどうなのか？を実体験していただきたいです。

まだまだおいしいわら一本です！(れ)

※EVOエキストラバージンの略



## かんたんレシピ野菜のミルフィーユ仕立て

イタリアからアックアサンタの生産者アントネッラさんが45日間日本滞在中教えてもらったレシピです、簡単で豪華でだれでもできる優れレシピ！

材料) 人参、じゃがいも、玉ねぎ、大根(かぶ) イタリアンパセリ・にんにく・コンチェント(アサクラ塩)・アックアサンタまたはオルチョ他EVO

つくり方) ①お好きな野菜を洗って大きいまま蒸し器に入れて柔らかく蒸す②5mm弱にスライスして野菜毎に分けておく③にんにくとパセリはみじん切りしておく④大皿を用意し、スライスした大根(かぶ)を皿にしいたらパセリ、にんにく、コンチェント、オイルを順にふりかけ、また次の野菜を敷き、にんにく、コンチェント、オイル、野菜があるだけ重ねる。最後に玉ねぎをあしらひオイル、にんにく、パセリをちらしその上からオイルをたっぷりかける。2時間以上マリネしてからいただく(お好きな野菜なんでもOK)