

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。

6月の大阪北部地震で甚大な被害にあわれた地域の方におかれましては心よりお見舞い申し上げます。時を問わずご案内申し上げた『丘の上のポモドリーノの生産者アントニオさんの畑の支援』に早速に多くの皆様より温かいご支援を賜りましたこと心より感謝申し上げます。引き続きアントニオさんの生産品の売上の1割を支援金として寄付させて頂いておりますので皆様のご支援を重ねてお願い申し上げます。『良薬と同じ、まっとうなアサクラのイタリアアイテム』を間もなく盛夏を迎える会津より心を込めてお届けさせていただきます。皆様どうぞ健やかな夏をお迎え下さいませ！

入荷しました！

・シチリアのパッサータ 420g 販売開始
(250gの今期入荷はありません)

今月末入荷予定 (8月上旬より販売開始)

- ・カップベリ スパゲッティ 1.8mm
- ・カップベリ フェデリーニ 1.25mm
- ・サラゴッラ スパゲッティ 1.8mm
- ・サラゴッラ フジッリ

欠品情報

・オレガノ 5g 入荷未定 (10gは在庫有り)

※お詫び

オルチョサンニータが入荷後すぐの欠品が続いており、ご迷惑をお掛けしております。お早めのご注文をお願い致します。

【わら一本・味比べはいかがでしょう？】

“僕たちは思想そのものだ。”この言葉のもとに作られたマイケルたちのオイルわら一本は、まさにその力強い意志を映し出したようなオイルです。長雨の影響で穏やかな味のオイルが多かった2016年産の中でも、わら一本は持ち味の爽やかな辛味をしっかりと残しています。2016年産、ミニボトルのみ在庫ございます。2017年産との味比べも楽しいです。気軽な手土産にも、無肥料・無農薬のオイルを是非どうぞ

●わら一本 緑ラベル 100ml

¥1,350 2016年度産

●わら一本 緑ラベル 500ml

¥4,230 2017年度産



オリーブオイルの効能？

ここところオリーブオイルの需要が一気に増えているのを販売業者として感じます。マスコミ (TVや雑誌・健康関連本) でオリーブオイルが身体にいい、と発信していただいているお蔭とも思います。しかし、私はこの効果効能については疑問があります。口から入るものである『食べ物』は確かに身体に様々な影響するのはもう明らかなことと納得ですが、その成分を分析し、それが身体の〇〇に『有効』というのはいかがなものか？と思うのです。オリーブオイルでよく言われるのはオレイン酸や微量成分が身体の〇〇にいい、というものです。その他いまブームのオメガ3系のオイルについても同じです。しかしその〇〇油がいい、身体にいい、だけを追っていくと、とんでもない方向に導かれることを私は懸念します。なぜならば本物のオリーブオイルは世の中にそう多くは存在しませんし、その他いまブームの油脂も同じく、原材料の栽培の由来や加工の仕方、そして油脂は劣化が著しいので出来た油の保管方法や輸送方法、販売までにどのようなプロセスで扱われてきたか、それによっていいオイルも劣化を早め本来のものではないものに変質してしまうリスクがあるからです。また食生活の大半を振り返ると日本人は米や味噌・醤油・野菜や肉魚、大概の食品に関して、どんなものを選んでいるかが非常に大事だと思います。一日にどれだけの食品を食べるか考えたらわかります。食用オイルはそれらをおいしく食べるツールとして劣化していないものを選ぶことこそ重要です。身体に入ると〇〇に影響する、は私は神の領域と思っています。どう体に影響するかは人それぞれの食歴と育った環境、どういう体質かも影響しますし答えは一つではないと思っています。〇〇油がいい、それを食べれば血液サラサラ？健康を維持できる？は違うと思います。オリーブオイルに関し一つ言えることは八千年の栽培の歴史があるということ。いいもの、本物は廃れないのです。少しづつ広がり、その地域の食文化に浸透していきます。日本でのオリーブオイルは今まさに浸透中。本物を使った方はそうでないものを見分けることができるようになります。そうなたらしめたもの。野菜を塩とオリーブオイルで和えただけのサラダ、そして同じくそれだけで煮たものだけでも幸せ感のある心が喜ぶおいしさが味わえます。

効果効能？それがなにか？と私は思うのです。(れ)



かんたんレシピ ～丘の上のポモドリーノご飯～

食欲増進！うまみたっぷりの夏ごはんをぜひ、お試しください！

材料/白米 2合 丘の上のポモドリーノ(実5～6粒含め)1合 水1合
塩漬けケッパー12粒(塩漬けのまま刻む) オルチョなどEVO 少々
野生のオレガノ 適宜 つくり方/①洗った白米に丘ポモの実をつぶし、

ピュレ、水、刻んだケッパーを入れて炊く

②炊き上がったご飯にオルチョをまわしかけながらさっくりと混ぜる

③お茶碗に盛り野生のオレガノを適宜ふりかけてお召し上がりください

※丘ポモの量は水と混ぜ白米と同量にする