



Facebook、Instagram、ニュースレターに登録するとアサクラの活動詳細をご覧になれます。HP フッター（下部）のリンクボタンよりご登録ください！

スマホでかんたん登録→

2021年の幕開け！昨年がオルチョ輸入20年の年でした。お祝い！と思いましたが、時世の影響で内輸での小さなお祝いをしたり、してもらったりで終わりました。輸入開始時には全く想定出来なかった今、賞味期限がある食品を扱っている、期限までに売らなければならない、と初期は常にそれに背中を押されていました。賞味期限がなければどんなに楽か！と思った時期もありましたが、困難や問題が自身を成長させてくれるものを賞味期限だけではおさまらなかつた様々な問題を思い出し実感しています。イタリアの生産者さん、お取扱店様、ご愛用者様、皆様に支えられてこそ、と感謝しかありません。21年目どうぞ宜しくお願い致します！そして新しい年が皆様にとって良い年となりますようお祈り申し上げます。

### ☆☆☆ご協力お願いします！2アイテム！の販売促進☆☆☆

①EVO わら一本 250ml ¥16500→10%off ¥14850

プロモーションセット/共同購入セット  
(セット内容/特典)

- わら一本 250ml 6本取っ手付専用箱
- レシピ集2冊 (お好きなものチョイス)
- ポアラー (オイル注ぎ栓) 1個

わら一本の大瓶500mlが3月まで欠品です。

是非、こちらのセットをご利用ください！



### ②オルチョ・アンチョヴィフィレ

在庫あと 150個 ¥2980 (税込)

オイルはEVO オルチョサンニータを使用  
到着から1年経ち更に旨みが増しておいしい！賞味期限4月28日 (ただし冷蔵庫保存ですと更に1年は持ちます)



### 【再入荷】ファッロのロングパスタ 1月下旬から発送開始

●スパゲッティ 1.8mm ¥950 (税込) / 490g

十五年目アサクラオイル他(一〇二〇産新オイルの出来について  
新年が始まりました。今年もどうぞよろしくお願ひいたします！

さて時世の影響でイタリアからの荷が船会社の都合で一か月近くの遅れを生じています。特に今年は秋以降の船便が込み合い毎年新年明けに入荷するアサクラオイルが今年も来月になります。到着の予定がぎりぎりまで曖昧な中、先月の請求書発行の卸のお客様と一部にのみご予約表を同封しました。気づいていただけない場合もあるかと想定しています。ご予約はいつものようにメールもしくはFAXお電話など通常の方法でもお受けしています。現時点ではオンラインショップではご予約承れませんのでご了承くださいませ。

ところで他の生産者のオイルの出来も出そろいました。みな最上の出来と口を揃えています。昨年は一度もイタリアに行きませんでしたので現地スタッフに全て委ね、私不在で出来上がったアサクラオイルですが、「味と風味は気品があり、口に含んだ時にさらさらとしてすぐ口の中で消える」とのこと。この表現は今までにない現地のスタッフの見解で私も到着が待ち遠しいです。

オルチョも近年にない、良い出来とのこと。生産者のジョバンナさんも大変喜んでいました。また、わら一本はサンプルが送られてきて新オイルを試しましたがアサクラオイルの表現と同じ印象を受けました。口に含むとさらさらとして飲み込むと口の中で消える。産地のアサクラオイルのアブルツォ州とわらのウンブリア州はかなりの距離がありますが、自然栽培のオイルの今年度の特徴かもしれません。自然栽培とは農薬はもちろん肥料など土や木に一切のものを施さず自然環境と天候とのサイクルに任せ、そして人が最小限の手を加える(剪定と収穫前の除草と収穫)だけ。自然に任せた栽培方法です。オリーブの木は畑に存在するもの(その他の植物や生物・微生物群)と共に天候に合わせて自力で生きます。自分で決めて根を張り枝を伸ばし実をつける。(天候に合わせた)身の丈に合った成長をします。一般に肥料を施し安定した収穫量を見込みますが人の見込みは自然と調和させるのは至難の業と私は思います。施すと全体のバランスをとるのが非常に難しくなり何かあった時に(オリーブの場合は天候不順)不具合を生じます。山や森の自然は人の手が入らずとも植物の病気が起こりません。これを応用したのが自然栽培です。農薬や肥料を入れずとも育つ自然界をお手本にした栽培方法です。そうすることで植物自身が強く生き抜く力が養われます。昨年度はアサクラオイルは不作でした。花の時期の気温が受粉には高過ぎ実にならず花が落ちてしまいました。こういう避けようのない天候のリスクが最近多く、ウンブリア州で生産のアックアサンタは地形の関係でこの影響が大きく果実の収量が一時期の半分程度です。しかし木はびくともせず生きています。アサクラオイルもアックアサンタも数百年木がほとんどの畑です。数百年の間に何回の天候不順を経験しているのでしょうか。何も言わず何も語らずそこに生きて青々とした葉と枝を携える数百年木ですが大地に立つと高いエネルギーを感じます。オリーブオイルの良さは食用オイルとしての美味しさだけでなくそんなところも人々を魅了すると私は二十年以上オリーブに関わり思いします。“自然栽培でオリーブオイルを作りたい！”から十五年目の(一〇二〇産)のアサクラオイル、そして他オリーブオイルアイテムは、このご時世にぴったりマッチした私たちを癒してくれるエネルギー溢れるものとして日本にやってくる！と感じます。(れ)

### オルチョの蓋の空回り・中栓が蓋にくっつく不具合について

オルチョの蓋の不具合が多くなっています。生産者ジョバンナさんには注意するように伝えました。申し訳ございませんが蓋の不具合はお客様ご自身で開けていただくようになります。開封の詳細は瓶の首かけしおり、又はHP スタッフブログをご覧ください。

### かんたんレシピ/キャベツとアンチョヴィのリングイネ (ショートパスタでもOK)

塩味が決まらないというお問い合わせにお応えします。アンチョヴィの量ですがパスタを茹でる時の塩の量が決め手です。茹で塩が少ないと味が決まりません。下記で一人前を練習してください  
材料/オルチョアンチョヴィフィレ小さめ2切れ にんにく小1片、アサクラEVO 大さじ2 キャベツ 2枚~アサクラパスタ (リングイネなど) 80g つくり方/①1%の水を沸騰させ5gの塩をいれる②キャベツは3cm四方に切る③お湯に硬い部分のキャベツを入れ1分おいてリングイネと残りのキャベツを入れる④フライパンにアンチョヴィフィレとみじん切りのにんにくアサクラEVOを入れて弱火にしてアンチョヴィを溶かす⑤溶けたら火を止めておく⑥リングイネがアルデンテにゆで上がったたらキャベツと共にフライパンに投入、強火で和える⑦好みで赤唐辛子を添える

