



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いただけます。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→

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！
4月はアントニオのワインに沢山のお客様、店舗様にご協力をいただきまして誠にありがとうございます。5月もワインまつりを引き続き行いますので、興味のある方は是非購入ご協力をお願い致します。酒販免許のある店舗様是非白ワインから始めてください。爽やかな南イタリアの白ワイン、おいしいです！

5月もワイン祭り🍷 ご好評につき継続！！

- アントニオさんの白ワイン・ファランギーナ 2019 産 ¥3,610 → ¥3,249 (10%OFF)
 - アントニオさんの赤ワイン・シンチェーロ 2019 産 ¥3,960 → ¥3,564 (10%OFF)
 - アントニオさんのファランギーナ・シンチェーロ 各3本セット ¥22,710 → ¥19,303 (15%OFF) とってもお買得！！ (オンラインショップ販売のみ)
- ワインの説明は【4月のクローズアップ (担当/スタッフ番場担当)】

【価格改定案内】 クリスチャンのチェチ 2020 産は (ひよこ豆) は品薄の為、新ロットから 2 アイテムのみの販売となり、また価格改定もいたします。

- チェチ (ひよこ豆) 1kg ¥2,376 (税込) → 新ロットになりました ¥2,592 (税込)
- チェチの水煮 230g ¥378 (税込) → 旧ロット在庫あり・新ロットから ¥394 (税込)

【お知らせ】

- ◆GW 休業案内 5月2、3、4、5日
- ◆2020年産オルチョ入荷/あらしぼりは完売御礼
次回は5月下旬頃入荷予定です。
船の遅延のため欠品になりご迷惑をおかけします。
他オイルアイテムを是非ご利用ください。
- ◆わら一本500ml・アックアサンタ入荷しました。
- ◆チェチ粉 (ひよこ豆) は6月中旬以降発送予定です。

オリーブオイルとはなんぞや？ (連載①)

薫る五月の到来ですね。この時期になると思い出すのが初めてオルチョが会津に到着した時のことです。販売を開始し今年で二十一年目になります。オリーブオイルの本当の美味しさを知っていただきたい、という想いから猪のように突進してきました。そしてたくさんの方々にご理解頂き少しずつ広がりしました。本当にありがとうございます。YouTube 料理動画発信を始め、新しい方も見ていらつしやるのを感じます。輸入当初からそしてこれまで、オリーブオイル使い方講習に来ていただけただけの方はもうご理解と思えますが、ここに来てもう一度初心に戻り、新しい方にもオリーブオイルって何？を発信してみたいと思ひ今動画の準備をしています。今月は予告的に動画のコンテンツを端的にまとめました。オリーブオイルってそもそも何なんでしょう。

『オリーブオイルって何？』

- オリーブオイルは調味料●イタリアをはじめ地中海沿岸の国の人々には欠かせないものです。地中海の人々の生活に根差したもので日本人にとって醤油や味噌がないと和食が成り立たないと同じぐらいのイメージです。
- オリーブは木になるフルーツ●オリーブオイルは果汁です。フルーツは熟すと柔らかくなりますがオリーブは熟すとともに油分を豊富に蓄え、それを丸ごと種ごと「生のまま」つぶしたもので油性のフルーツジュースをイメージしてください。
- オリーブオイルは生ごと絞った油●収穫したオリーブフルーツは粉砕機や遠心分離機など機械的・物理的に油分と水分、繊維質に分離します。オイル分だけを分離したのがオリーブオイルになります。ゴマ油、菜種油、大豆油、こめ油、その他いろいろな食用油がありますが、それら種からできた油は加熱処理をして油をつくりませんが、オリーブフルーツは加熱しないので、それら種から出来る油とは全く違う油と言えます。また溶剤や中和剤などのオリーブ以外の材料を使わず出来るのも大きな特徴です。
- 生のフレッシュな味わいが特徴●フルーツジュースと言えどオリーブオイルです。フルーティでオリーブフルーツの特徴がそのままダイレクトに感じられるさわやかな植物を連想させるオイルと言えます。
- 保存性からの取り扱いの注意事項●果実のため保存性がないのでフルーツが劣化しないように注意しなければなりません。オリーブの実がよい状態、つまり熟しすぎて劣化しない内に収穫し、速やかにオイルに分離すると高品質のオリーブオイルになります。

ここまでがオリーブオイルについてのざっくりとした説明になります。しかしオリーブオイルにはいくつもの等級分けがあり、その等級により味わいや風味が変わります。皆さんが市場で見ることが出来るのはエキストラバージンとピュアオリーブオイル (オリーブオイル) の二種類と言えます。今回はエキストラバージンオイルって何？を説明したいと思ひます。(れ)

今月のかんたんレシピ(わら一本のマイケルのレシピ)

アスパラのトルティーノ (アサクラ CHANNEL 5月下旬配信予定)

材料/じゃがいもとアスパラ各 300g アサクラ EVO 大さじ3
塩・コショウ適宜 イタリアンパセリ大さじ3程度 卵 2個、
牛乳か豆乳カップ3/4 つくり方/①じゃがいもは1%の塩分濃度で水の状態から柔らかく茹でる②アスパラもその鍋に入れ柔らかく茹で 1 cm位に切る③フライパンにイタリアンパセリとにんにくをみじん切りにしオイルと塩小さじ1/2を入れてよく炒めてアスパラも加えてさっと炒める④牛乳を加えて更に2分程煮る⑤じゃがいもはボールに入れマッシュにしたら粗熱が取れた⑥と卵、コショウ (味を見て) を加えて柔らかい生地をつくる (塩味を見て調整) ⑦耐熱皿に EVO をひき (分量外) マッシュを入れて 180°C に予熱したオーブンで 40 分焼く (写真は耐熱カップで焼いたマイケル作)



大変申し訳ございません。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。