



2022 アサクラ オルチョ通信 3月号

公式サイトのニューズレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用ください！

いつもありがとうございます。あつという間に2月が去りもう3月！天候不順とは言いますが春がついにもうすぐそこ！本当にありがたいです。長かった（ようで短かった？）厳しい冬も終わりに近づきすみれやチューリップ、水仙がちらほらこちら会津でも店先で（地面はまだ雪に覆われています）見られるようになってきました。まさに逃げるように去っていった2月であった原因は雪国だけの負荷・除雪作業以外ではありませんでした。イタリアの秋の成果が年明けから徐々にリアルになりその対応策、また海上運賃の値上げや生産する上でかかるコストの値上げも先が見えず、それらをリアルに目で見ても対応に目まぐるしい1ヶ月でした。これから大量にいろいろなものが入荷しますが、変化せざるを得ない状況をご理解頂き引き続きご愛用・お引き立ていただけますようお願い申し上げます。

【Olio2021 販売開始】

～アサクラオイル 2021 産の販売はありません～

新オイルのリリース最初は、お決まりの自社栽培アサクラオイルですが、今年は諸事情により予約案内ができませんでした。そして船の遅延もあり1ヶ月遅れで2月末に到着しましたが、味わいがいつものアサクラオイルとは違うため「Olio2021 (オーリオ・ニーゼロニーイチ)」として別名称で販売をすることにしました。詳しくは下記のコラムをお読みください。ご注文は3月中旬より通常アイテムとして他アイテムと一緒にご注文いただけます。Olio2021 220g (250ml) 定価 ¥1890 (税込)

その他3月入荷のご案内 (3月中旬以降の発送となります)

- ファッコ麦 1.8mm (スパゲッティ) ¥950/490g
- カップペリ小麦 1.85mm (少し太目スパゲッティ) ¥950/490g
- カップペリ小麦 1.6mm (スパゲッティ-ニ) ¥950/490g
- カップペリ小麦リングイネ (平麺) ¥950/490g
- サラゴッラ小麦 1.8mm (スパゲッティ) ¥950/490g
- new サラゴッラ小麦 1.6mm (スパゲッティ-ニ) ¥950/490g
- サラゴッラ小麦フジッリ ¥750/240g
- 久々再開 サラゴッラ小麦ジェメッリ ¥750/240g

分搗き具合は全てセミ全粒になります (七分・五分搗き表現は終了)

- ガレットチョコ掛け (鹹糖クワカ) 価格未定 ※お得100枚セットもやります
- 新物 オルチョ・アンチョヴィフィレ 価格未定

Olio 2021 について (アサクラオイル 2021 年産の販売がない理由)

時勢の影響で様々な規制や不自由を被りながら世界中の人が生きる中、食品販売をしている弊社はありがたいことにつがなくなることの二年間業務させていたお詫言います。しかしここに来て思いもよらぬことが起こりました。アサクラオイルは製造しましたが、オイル名を変えて販売せざるを得ないことになりました。今回は何を学びにするか、オリジナルオイルを製造して販売するものとして、そして受け手の食べていただく方においても、この体験を二者余すことなく学びに昇華できたらアサクラ農園で実ったオリブ果実に報いることが出来るのではないかとここに私の想いを綴りたいと思います。

「オリブオイルとは年に一度樹に実るオリブ果実から、油だけを分離し食用とするもの。その中でもエキストラバージンは最上のもので位置づけられています」。たったこれだけのことですがこの二行にたくさんの人が関わり出来る上るもの。ある意味オリブ果実は自然が育むもので果実になるまで人は最低限の環境を整えるのみ。後は自然任せ天候任せ、人は介入できません。今年のアサクラオイルの原料オリブは最高の天候に恵まれ、また果実のなりもよく最上のオイルがとれると予想していました。

収穫後半、雨が多いのが気になりましたが関係者が毎日収穫してくれていました。本来なら持ち込んだオリブを搾油機に入れ、オイルが出てくるまでを毎日見届けて次の日もまたその次の日も繰り返す毎日です。通常ですと私は関係者が必ず搾油所に詰めてしつかり毎日見届けて管理します。それが今回は搾油所内に関係者が一切入れずまた味わいをあらかじめテイステイングも出来ませんでした。搾油所により梱包され、まったく関係者が関われない状況で船積みされて日本に向かいました。どのように届くかが全くわからない状況でしたので届いて中身を確認してからでないと販売できないと予め予約のご案内することが出来ませんでした。昨年末からたくさんのご予約についてのお問い合わせをいただいておりますが、はつきりと申し上げられなかったことにつきましてこの場を借りてお詫言申し上げます。

そして船の遅延も続きやつと届いたアサクラオイルを味見したら、いつもの味わいではなくフレッシュ感が薄い、というのが正直なところです。オルチョサンニータから始まり現在五種のオリブオイルを取り扱っていますが、例年とこんなにも差があるのは初めてです。オリブ果実はまったく問題のないものが搾油所内での工程でこれだけ印象が変わるものになるのは私のこれまでの経験上、「収穫後から搾油機に入れるまでの期間」による影響と想像できます。かといって私は全てを見たわけではないので想定になります。いつもより日数をおいて搾油機に入れられたオリブはこのようになるのだ、と思いました。弊社取扱のオリブオイル全種、色素やフレーバーの添加、また酸度の調整、保存料などで搾油されたオイルを調整することは一切していません。搾油されたままを皆様にお届けしています。今回はフレーバーがいつもと少し違いますが召し上がって問題があるものではありませんのでご理解頂きご購入いただければと思います。またこの搾油に関する全ての工程が一つでも注意が逸れるとそれがオイルにすべて反映される、ということをお詫言改めて学ぶことが出来ました。

アサクラオイルファンのみならず、特にこの届いたオイルを学びに試していたください。そしてアサクラオリブセレクトの全てのオイルの生産者が、どれほど細心の注意を払いオイルを製造しているかをご理解頂けるいいきっかけになるのかも思います。(丸)

Olio2021 (キャップが瓶と一体型)



かんたんレシピ 菜の花のガラム風味 ~季節の葉っぱを大量消費できる

YouTube アサクラ CHANNEL No.94 (3/14) 配信予定

材料/菜の花 (かき菜や菜花がベスト) 1束 (300g 見当) ・アサクラ EVO 大匙 1 ・んにく 1片 ・水 30 ml ・ガラム 小さじ 1 ・レモン半分 つくり方/①菜の花を洗って 2~3 等分に手で折る②フライパンにんにくのスライス、EVO を入れ火をつけゆっくりんにくの香りを出す③菜の花を入れさっと炒めてしんなりしたら水を入れて蓋をして弱火で蒸し煮する④2~3 分でガラムを加えて強火で炒りつける⑤レモンを絞って全体にからめてできあがり

