



2022 アサクラ オルチョ通信6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！

いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます！気温も上昇し夏の日差しになってきたこちら会津です。田んぼに水が入ったと思ったらあっという間に田植えが終わっていました。会津盆地周りほとんどが田んぼのため田植え後は田んぼの水の影響で寒いぐらいの空気感に包まれますが太陽の日差しが強く朝晩の寒暖の差が激しい毎日です。先月末は関西に行きましたらまだ田植えがされておらず苗代さえもつくられていないところもありました。西日本は成長が早いのでそれでも米の収穫は9月だそうで会津は10月半ば以降収穫ですから。気温や日照の違いで稲の成長が西と東ではこんなにも差があるのかと57年生きて初めて知りました。秋の実りまで無事に育ててほしいです。

入荷と欠品のご案内 ●チェチ粉（ひよこ豆粉）完売

7月入荷予定アイテム（6月の入荷はありません）

- ボルゴディサンニーティ 750ml ●EVO わら一本 100ml
- 古代麦ファッコ粒 250g ●パンケーキミックス粉
- ジェンティルロツソリエート（クリスチャンの軟質小麦）
- 丘の上のポモドリーノ（チェリートマトの水煮）
- ファランギーナ（アントニオの白ワイン）

在庫状況をいち早く確認するには？

在庫確認のお電話やメールの前に、すばやく確認ができます。また、ご注文後の手間が省け、出荷もよりスムーズに対応可能

- (1) 上のQRコード又は公式サイト <https://www.orcio.jp> から「オンラインショップ」を開いてください
- (2) 一番上の **SOLD OUT アイテム入荷案内** から
[欠品アイテム] [入荷予定日] をご覧になれます（随時更新中）

アックアサンタオリーブオイルの賞味期限とセールのお知らせ
6月に入りイタリアではオリーブの花の季節を迎えています。これから開花し受粉し果実が実ります。夏から秋にかけて実が成長し油を蓄え収穫されオリーブオイルになります。
昨年のこの時期に気温が高すぎ、ウンブリア州アックアサンタの畑のオリーブの花は枯れ実がつかず収穫ゼロでした。その為今年のアックアサンタの入荷はありません。これは生産者にとってはその年のオイルの収入がゼロということでもあります。
そのアックアサンタの一昨年（二〇年産）の在庫が会津倉庫に300本強あります。この多くの在庫の原因は、アックアサンタを毎年仕入れてくれたいた大きな販売店さんの事情で購入がなくなりまして。この販売店さんのお陰もあり、宣伝等全くせず自然に完売していたオイルでした。それが滞ってしまいその販売店さんに頼りっぱなしでおんぶに抱っこだった私の責任です。ここにきて賞味期限が今月末に迫り、みなさんに向けて大きな声で宣伝します！
アックアサンタは女性生産者アントネッラさんのつくる良質なオリーブオイルです。この「良質」という言葉は便利な言葉ですが、わかりにくいと思います。良質というのは栽培・収穫・搾油・瓶詰、それが以降の輸入方法、流通方法、保存法また元々の土壌の質も含め全てがオイルの質に影響するわけですが、非の打ちどころのないオイルと言っていると思います。
さて、賞味期限については何度もこの場で書いてきたかと思えます。食品は賞味期限といういつまで消費したらいいかの目安を記載しなければなりません。しかし、いつ製造されたか、いつ収穫されたかの目安ではないのが残念で消費者にわかりにくい基準になっています。お店で売るのはこの賞味期限が近いと購入する人は敬遠し賞味期限が長ければ長いほど安心して購入するわけです。しかし法律は瓶詰をした日から食品によって記載する期限が決まられており、製造日からの日にちではないというのを是非頭に入れていただきたいです。つまり賞味期限では、いつのものかはわからない仕組みに問題があり古い年産のオイルを入れる業者もあります。
オリーブオイルはそのものの味わいや風味、色など時間と共に変化しますが五感を使ってその良し悪しを見極められることが出来ます。アックアサンタは今月末の賞味期限ですがまだまだ質は落ちておらず、おいしく召し上がっていただけます。アントネッラさんの丹精込めて作ったオリーブオイルが6月30日を過ぎ7月1日から質が落ち始めるわけはありません。賞味期限はあくまで目安です。まだまだおいしいので是非ご理解いただける方にこの300本をお渡ししたいと思います。
すでにセールの始めており6本単位または12本単位でまとめてご購入いただく定価の30%オフとお得になっています。また更に期限が近づいているので、この2種のセットどちらかを購入の方にはアントネッラさんからの①ビデオレター②アックアサンタの紹介ビデオ③アントネッラさんの料理ビデオ（いずれも非公開）をプレゼントします。準備でき次第このプレゼント付き企画を開始します。SNSやHPで開始を発表します。どうぞよろしくお願ひします！（れ）

オルチョ・アンチョヴィフィレのお取り扱いにつきまして

新ものアンチョヴィが到着しています。既に熟成が始まった状態で到着しており、その為瓶底に旨みのエキスが溜まって見えますが品質に影響はありません安心してお召し上がりください。また、到着後は必ず冷蔵庫にて保管をお願い致します。最後のオイル分、エキス分は旨みの塊です最後まで有効にお料理にご利用下さい。アンチョヴィの使い方はYouTubeアサクラ CHANNELでたくさんご紹介しています。どうぞ参考にさせていただきます

絶品！三良坂リコッタチーズの pastaソース
（作り方はYouTubeアサクラ CHANNELを
6月6日（月）配信をご覧ください）



わら一本コラボセット第9弾！（チーズとオリーブオイル）

9回目になるコラボ。今回はおいしい生チーズ・広島三良坂フロマージュさんとマイケルのEVO わら一本のコラボになります。三良坂フロマージュさんのチーズはイタリアで食べると同じようなクオリティ。山地酪農といい厩舎ではなく自然放牧で牛や山羊を飼っている動物たちに負荷の少ない酪農スタイルです。山を一から切り開き酪農をしているところは、EVO わら一本のマイケルが放棄オリーブ畑を整えて収穫できるようにしたことから共通するものがあります。セット内容はチーズ3種

- モツアレラ、リコッタ、フロマージュみらさか・野生のオレガノ風味（半硬質）
- わら一本 250ml 1本/4点セット 価格は税込¥5000（送料別途）

6月11日（金）17日（金）24日（金）と3回発送の限定数の販売/アサクラでの販売ではありません。※専用販売ページ詳細はSNSなどHPで近日発表予定です