



2023 アサクラ オルチョ通信9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！

待ちに待った9月です。やっと朝晩がしのぎやすくなってきましたね。ありがたや～

8月はげんなりでしたが1つだけ良いことが。数年前からゴミを減らすために植物性の生ごみだけを庭の隅に置いていたら土が柔らかくなったのが目で見てわかりました。そうこうしていると今夏初めにじゃがいも1つとミニトマト6本の芽が出て8月にはたくさんの実がなりました。じゃがいもは捨てた皮から出た芽で立派なのが8つもとれました！ミニトマトは6本の芽から数えきれない実がなりました。じゃがいもは蒸して、アンチョヴィをのせて食べてみましたがすごくおいしい。大地からの贈り物それが自分の行動（ごみを捨てただけ）でいただけたのですから感動ものです。そんなほのぼのとした暑い夏の思い出。2023年夏よ、さようなら。

オルチョの姉妹品／ボルゴ・デイサンニーティ（通称ボルゴ）

エキストラバージン・シングルエステート／生産者ヴィンチェンツォさんとジョバンナさんのコラボオイル

750ml (660g)

お徳用サイズ

※価格未定

新もの10月上旬頃

入荷予定

現価格¥3990 (税込)



ボルゴのご紹介

オリーブオイルは八千年の栽培の歴史があると
言われ古代では内服・塗布
など今でいう「薬」として使
われていました。原産国の
中東から西へ、地中海へと
分布を広げ廃れることなく
現在も栽培面積が増え続け
ている植物です。しかし五
千年前から混ぜ物の歴史は
始まり、良質のオリーブオ
イルはどういうわけか私達
に届かないようになってい
ます。産地が特定でき、しか
も誰が作ったか？どの年産
のオリーブの実をしぼった
ものか？賞味期限や原産国
は記載されてはいますが、
ラベルからは残念ながらど
の国のオリーブ果実か、ど
の国の誰が作ったものかは
全くわからないようになって
います。賞味期限も原産
国も「瓶詰」を起点に記載し
ます。オリーブの実をしぼ
った日から起点にしてもら
わないと、まったくいつの

ものかがわからないのは本
当に憤慨するところです。オ
リーブオイルの本当におい
しい香りや味は残念ながら
日本人には利用している年
月が浅いので経験値が無い
のでわからない人が多いで
す。
農産物を加工したものは
はつきりと製造年月日や製
造場所、製造者がわかるもの
を選ぶべきです。なぜならば
多くのオリーブオイルが混
ぜ物だからです。アサクラオ
リーブセレクトの5種類は
全てシングルエステート。単
一生産者が作ったものを他
の誰の畑のオリーブとも混
ぜていません。それを「シン
グルエステートのオリーブ
オイル」と言います。5種類
とも産地が明確で、いつ誰が
作ったかも明確です。

人気のオルチョサンニ
ー
タのご近所の有機栽培（無農
薬・緑肥）でつくるヴィンチ
エンツォさんの畑で栽培さ
れたオリーブの果実をオル
チョのジョバンナさんがオ
リーブと同じ搾油所に持ち
込みオイルにし、オルチョ
のジョバンナさんらの手に
よって瓶詰めされたのが
「ボルゴ・デイサンニーテ
ィ」です。2011年より販
売しています。大人気のオ
ルチョが足りなくなるのを
予測し11年前からジョバ
ナさんらと相談しボルゴ
をリリースしました。オル
チョとまったく同じオリ
ーブの品種・オルティチェ・フ
ラントーイオ・レッチーノ
の3品種に、カルバと言
う品種を加えオルチョとはほ
んの少し違う印象にしまし
た。味わたったことのある方
はお分かりと思いますが品
よく、オルチョに負けない
おいしさです。もちろん素
材の味を引き立てる力は十
分持ち合わせているオイル
です。

昨年夏のオルチョの畑の
火災でダメージを受けたオリ
ーブの木があり今年度のオル
チョは新ものが来る前に欠品
が予測されます。まだまだ大丈
夫ですが、今からボルゴをお試
しいただきたいです。
販売店様にはオルチョがあ
る内にボルゴを店頭に並べ
いただき、記載した事情をオル
チョのご愛用者にご迷惑のか
からないように説明してい
ただけるとありがたいです。
オルチョが足りない分をカ
バーする量のボルゴをジョバ
ナさんに確保してもらって
いますので、オルチョ無くして
お料理できない！と思ってい
るオルチョのヘビーご愛用者
様にお勧めいただけますよう
お願い申し上げます。またこの
機会にマイケルのオイル・わら
一本をお試しいただけると更
にありがたいです。わら一本も
本当においしく、着実に人気
が出ています。
本物のシングルエステートの
オリーブオイルはオルチョの
みにあらず、をこの機会に実感
していただきたいです（れ）

かんたんレシピ ～パプリカのマリネ～

材料／赤・黄パプリカ1個ずつ・アサクラEVO大さじ2・米酢大さじ1・塩漬けケッパー5～6粒・野生のオレガノ少々
つくり方①パプリカは洗い魚焼きグリルで全面焼く②皮が黒くなるまでしっかり焼くの、熱い内に皮を（焼きナスの皮むきのように）むき種とヘタを除き、縦に2cm幅に切る③ボウルに塩漬けケッパーをそのまま刻んだもの、米酢、EVOを入れよく混ぜてパプリカを加えマリネする④1時間以上マリネしたらOK（数日もつ）⑤器に盛り、野生のオレガノを添える

