



2024 アサクラ オルチョ通信 11月号

公式サイトのニュース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コードをご利用下さい

いつも弊社アイテムをご愛用、お引き立ていただきまして本当にありがとうございます。すっかり秋になりましたね！あの暑かった夏が嘘のように朝晩急激に気温が下がりました。西日本はまだまだ暑い日もあるようですが気温変化には十分ご留意下さい。私はオリーブの収穫を先月末に終えました。干ばつにもかかわらずオリーブがたくさん実ってくれました。いつもと違うオリーブの実りでした。これはいったい・・・という疑問で頭がいっぱいです。オイルは充填も終え荷を船会社に引き渡しホッとしています。

【入荷案内】※全て税込み

●オルチョサンニータ（価格・前ロットと同じ据置）

500ml ¥4,428 750ml ¥5,670

●塩漬けケツパー（価格改定）

100g ¥1260 → ¥1404 / 500g ¥4350 → ¥4925

【入荷予定】

●シチリアのパッサータ（トマトピューレ）価格改定

¥891 → ¥950 / 11月下旬頃予定

●EVO わら一本 500ml / 12月初旬予定

●EVO ボルゴデイサンニータ 750ml / 年明け以降予定

【アウトレット】カップペリ小麦のスパゲッティ 1.8mm

30%OFF ¥1188 → ¥832（税込）

ご家庭用で食べるのには許容範囲です。この機会に低温乾燥のパスタの美味しさをお試し下さい

おいしいコラボ企画 21 弾！山地酪農・ふくふく牧場のチーズ

EVO わら一本の生産者応援、おいしいコラボ企画 21 回目！

広島県の完全放牧の牛さんの乳で作る

グラスフェッドチーズ5種とEVO わら一本 セット

11月13日（水）から各週4セット限定販売

（2月まで予定）11月7日から販売開始予定



アサクラオイル収穫・搾油終了！

弊社は自家栽培のオリジナルオイルを製造しています。もちろんイタリアです。オリーブオイルの魅力を料理教室で「油は油でも今までの油とは違うんです。ものすごいんです。トマトにかけてみて、バケツにかけて食べてみて、すごくおいしくなるんです！」調味料としての魅力を伝えるのが始まりでした。それから三年もすると目の前に「無農薬無肥料」というキーワードが届きます。「え？」「何それ」「肥料なくして作物がとれるはずがないでしょう」農家の嫁経験がある私です。肥料を施すから作物がとれるというのは自分の頭には疑いのないものでした。が！……本当に作れるらしい。そう思うきっかけはいろいろありますが裏付けたのは青森の木村秋則さんのリンゴです。手に取ると「ずっしり重い」切っても「色が変わらない」食べると「濃縮した美味しさ」これが無肥料で？しかも農薬なし！？驚きました。それから宅配で無農薬無肥料の野菜を購入、調理、食べるようになったのがとどめでした。虫食いなどない美しい野菜が届くのです。味は「有機栽培に比べると」薄味というか淡い。しかし食べ慣れると細胞に染み渡るように身体になじみ満足度が今までと違います。これはすごい！となり、オリーブオイルも無農薬で無肥料だ！と思ったら目の前に畑が現れました。それが自家栽培のアサクラオイルです。今期で十九年目の製造になりました。樹齢百年越えのオリーブばかりの畑で、オリーブは通常違う品種同士で受粉し実がつく果樹ですが、この畑は一品種で結実する珍しい単一のオリーブ畑です。弊社取り扱いのオルチョサンニータもボルゴもわら一本、アックアサンタどれも三品種以上ある畑です。数種混ざるとオイル自体の味はおいしくなり単一のアサクラオイルは「ディリッタ」という品種一本勝負の味です。一つの品種ですから毎年同じような味のオイルになると想像できますが、そうではないのが毎年オイルを製造してわかってきました。単一種なのに毎年味が変わるのは、どうしてか？もちろん天候による影響も大きいですが、一番は土壌の変化です。ワインにテロワールという概念があります。その土地特有の性質がワインの味に影響するという意味です。ワインに限らずあらゆる作物の味は土壌に連動しています。肥料を施すということは、あたかも土壌をリセットさせる行為です。一方無肥料はそこにあるものでリセットすることなく連綿と変化し続けます。アサクラオイルの味の変化はその土壌の変化の連動と私は思っています。

今年の夏は昨年と同じ酷暑でしたが九月に入り朝晩の気温もしつかり下がりはじめた雨も降りました。十月一日に現地に入りましたら早々にオリーブが色づき始めていました。こんなに早くからオリーブが色づくのを初めて見ました。リンゴの木村さんが秋になり気温が下がるとリンゴは秋が来たかと認識し赤く色づくと言っていたのを思い出しました。肥料や農薬で調整しない土壌で育つ植物は、気候を敏感に察しそれに対応する能力が高いのでしょうか。その旺盛な生命力は土壌の変化と連動し連綿と続く。それが味にも反映する、と想像します。今年はこれまでにない現象を見せられました。製油所の果実を粉碎するパーツがバイジョンアップした為、更にいつもと違う度合いが大きいアサクラオイルになりました。到着は新年明けの予定ですお楽しみに！（れ）

スパゲッティ・ナポリタン（アウトレット・カップペリ小麦スパゲッティでどうぞ）

YouTube ショート動画でも紹介しています 材料/カップペリ小麦スパゲッティ 1.8mm 70g・たまねぎ・ピーマン・ベーコンお好み・シチリアのパッサータ又は丘ポモ・にんにく・アサクラ EVO・塩（コンチエントラートデルマーレ）つくり方/①大きめの鍋にお湯を沸かす②塩、パスタを入れて箸でかくほぐす③フライパンにベーコンを入れてじっくり炒める④たまねぎ・ピーマンを入れてさらに炒める⑤パッサータ・塩を加えて味を整える⑥別のフライパンにみじん切りにしたにんにく・アサクラ EVOを入れてオイルに香りを移す（※にんにくは絶対に焦がさない）⑦茹で上がったパスタを加える⑧パスタと⑤のソースをあえて皿に盛る

