



2024 アサクラ オルチョ通信 12月号

公式サイト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！

なんとなんと師走！早いですね〜一年。今年も本当にお世話になりました。今年お会いできた人、お会いできなかった人、お顔を思い浮かべながらこの通信を書いています。2024年あと一か月！良い一年の締めくくりになりますようお祈りしています。

【入荷案内】※すべて税込価格

- EVO わら一本 500ml ¥4860
- 塩漬けケッパー (価格改定)
100g ¥1260 → **¥1404** / 500g ¥4350 → **¥4925**
- シチリアのパッサータ/トマトピューレ (価格改定)
¥891 → **¥950**

【年明け以降入荷予定】

- EVO ボルゴデイサンニーティ 750ml
- (新もの) アサクラオイル 250ml

【価格改定】

- チェチのミネストローネ ¥691 → **¥745**
- チェチのスパイスカレー ¥724 → **¥788**
- ファッロリングイネ 490g ¥1080 → **¥1188**

【アウトレット】カッペッ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コラボ企画 21 回目！

広島県の完全放牧牛の乳で作るチーズ **¥5820**

大好評！グラスフェッドチーズ5種とわら一本 セット

ASAKURA Select



年末年始の休業：12月28日(土)～1月5日(日)まで

最終発送受付は12月24日(火) / 新年1月6日(月)から通常営業
ご注文状況により24日前に締め切る場合も有(年内発送希望はお早めに)

イル・トルキオのワイン、取り扱いの訳・今

急に寒くなりました。そしていよいよ12月。年末年始、人が集う時期ですね！

食事会やホームパーティーも多い季節です。食事を更においしく引き立て、またコミュニケーションを円滑にするお酒であるワイン。弊社取り扱いのイル・トルキオのワインのご紹介です。

このワインを扱い丸6年になります。ワインの生産者アントニオさんは「イル・トルキオ」の屋号で丘の上のポモドリーノ(トマト水煮)や野生のオレガノ(ドライハーブ)も生産しています。ワインづくりの際にぶどうを搾汁する木製の圧搾機を「イル・トルキオ」と呼び、門前には昔実際に使っていたイル・トルキオがでーんと構えています。

ワインは誰もが知っているお酒の一つですが、イル・トルキオのワインの特徴は、添加物を極力使わないことと、生産年のぶどうの出来と熟成の度合いにより、味や風味が大きく変化することです。オリブオイル以上に変化が著しいと6年継続し実感しています。買って飲んでいた一般消費者から、一軒の醸造元から輸入し販売する当事者になりそれが初めて腑に落ちました。

オリブオイル・オルチョを初めて輸入した時と全く同じだと振り返り思います。全て把握し、準備を完璧に整えてからやるではいつになっても始めることはできません。失敗もあり、やりながら様々な経験を経て到達できる境地があります。オリブオイル(オルチョ)を全て理解していたわけではなく、料理教室をするようになり、何回も調理し使い方のコツやおいしく食べるコツを会得しやりながら身につけていきました。

ワインは、調味料ではなくグラスに注いで飲むものです。飲んで初めて味わいが分かります。飲みなないとわからない。何本も開け年数を重ねてその違いもわかります。6年かけやっと定番赤・白の個性もわかりかけてきました。

今年は息子オランドさんが醸造学部の卒論テーマでもある「瓶内二次発酵(スパマンテ・スパークリングワイン)」を実際に自分の畑でできたぶどうで作リリリースしたものが日本に届いています。手間と時間のかかるスパマンテは、リリース年から年々おいしくなり10年間は保存可能だそうです。時を経てどう変化するか？これから飲んで勉強です。また、この「スパマンテ」は彼らがつくるワインを買い支えるための価格設定にしています。逆に他3種は普段楽しむワインとして、手軽に手に取っていただける価格設定です。この価格の違いはイル・トルキオのワインを継続的に仕入れるためです。スパマンテ(スパークリング)はお祝いのシーンや特別な日のためのプレゼントに最適です。

世の中に数多とあるワインですが、私は二十年以上取引をし彼ら家族のこれまでを見てきました。南イタリアの決して恵まれた土壌条件ではなく、中国産に一扫された国内産のトマト水煮の製造所の経営難、また度重なる天災などを経て、作る作物をぶどう栽培に絞って入っています。弊社は様々な困難を乗り越えチャレンジし続けるアントニオさん家族のつくる生産品を推しています。若い息子のオランドさんが農業を継ぐことを決めたことへのエールも含め、どうせ飲むなら彼らのワイン、彼らの将来の可能性を支えるため応援し続けるつもりです。

弊社をご理解くださるみなさんにも現在、そして将来を見据え「イル・トルキオ」のワインを飲んで応援していただくようお願い申し上げます。そして彼らのワインでよい年末年始、新年をお迎えただけでしたらこんなに嬉しいことはありません！(れ)



白菜の包み焼き YouTube アサクラ CHANNEL 12月19日配信予定 材料(1包み分) / 白菜小1/4、オリブオイル大さじ1・塩(コンチェント) 小さじ1/4 ※オープンシート つくり方/①白菜は洗って水をよく切ってから縦に1/4にカット②オープンシートを広げ中央に白菜をおく③オリブオイルを全体にふりかけ塩を白菜の間、上から振る④紙で覆い両端をキャラメル包みする⑤190℃に予熱したオープンに白菜を入れ30分加熱する⑥時間が来たら紙を少し開け竹串を刺して柔らかければOK。硬い場合は更に焼く⑦あればオレガノを最後にあしらい風味を添える