

今月のフローズンアップ (2024.1)

アサクラオイル 2023年産

Coming Soon!!

新年が明けました。今年もどうぞよろしくお願いいたします。

新オイルのトップバッシャーとして、アサクラオイルが1月に入荷予定です
「オルチオサニータ」=「アサクラオイル」と思っている方もいらっしゃるかもしれませんが
自社名を入れたオリジナルオイル「アサクラオイル」が存在します。

2023年は天候の影響などにより、世界的にオリーブが不作とのことですが「アサクラオイル」は豊作でたくさん届きます
改めて自然栽培の大地の力に驚かされます(※詳細は11月号に記載)
そして初の試みとして、収穫週の違いにより2種のオイルを販売します
只今、イタリア→日本へ向けて船旅中です。今までの辺りを旅しているのだらうと思いを巡らせています

2006年から始まり17年目の「アサクラオイル」をどうぞよろしくお願いいたします
(スタッフ屋)

アサクラオイル誕生の経緯

無肥料無農薬のすばらしさに関心(2003年)
↓
オリーブオイルの自然栽培はないか?と
↓
あちこち探す
↓
手あたり次第探すが輸出できる量を確保できる生産者はゼロ
↓
友人に「そんなに欲しければ自分で作れば?」
↓
「そんな手があつたか!」と
↓
朝倉、大きく思考を軌道修正
↓
火田と探す
↓
20年来、無肥料無農薬のオリーブ畑がみつかる
↓
朝倉、生産者になる(2006年)
↓
2006年初めての自社ブランド「アサクラオイル」誕生!



アサクラオイルでできたアサクラオイルの搾油の様子

2023年産はステップアップ/新しい試み!

① 2種類のオイル

収穫1週目を「Premium」(早摘み)

収穫2週目を「Standard」(通常アサクラオイル)

② 搾油所の変更

16年を経て、これまでから大きくを学んだ

朝倉と現地スタッフ

小規模の搾油所に変更、小回りが

きき、希望に沿った搾油になります。



果実はデコラータ(パルマ産)のみの単一品種

③ 自分たちの手で瓶詰め、

充填、表側のラベル貼り

アサクラオイルは唯一デカンテーションなし
(タンクの中で自然に沈殿させる工程)

搾油後、すぐに瓶詰め充填まで行います。現地スタッフと共に心を込めて行いました。



瓶詰めの充填、ラベル貼り完了!



250ml Premium ¥4230(税別)

Premium		Standard
収穫1週目 (10月2日~6日)	収穫時期	収穫2週目 (10月9日~13日)
少なめ	油分含有量	通常の量
0.19	酸度	0.19
6.9	過酸化 物価値	8.4
フレッシュスパイス 目づらやか	特徴	フレッシュ スパイス
*ただし搾油後すぐの朝倉の感想 到着するまでに熱放すので、味の印象は 大いに変わる可能性大		



通常サイズのビン

250ml Standard ¥3780(税別)