

Acquasanta

聖なる水

ウンブリア州
チッタデラ・
ピエーバ



ビンフタ
ー体型につき
開封注意
詳しくはこちら➡

2024. 7



3年ぶりの入荷! 搾油所の搾油機がリニューアル! オイルの風味や味がさらに進化しました!

- ① 果実の品種 / ① フラントイオ ② レッチーノ ③ モライヨ・ロ
- ④ 収穫日 / 2023年10月 ※地理的条件から 結果でまた年あり
- ⑤ 搾油日 / 即日搾油
- ⑥ 容量 / 250ml (220g)
- ⑦ 用途 / テーブルオイルとして「かける」「加える」
調味料として (もちろん加熱にも)
- ⑧ 特徴 / 濃厚な風味・スパイシー・濃い翠色・粘性大
- ⑨ 定価 / ￥3510 (税込)



⑩ 生産者 / アントネッラ・アリエーゼ
南イタリアカラブリア出身
15才で家族とミラノへ移住
1996年 ウンブリアに移住
オリーブ栽培開始
2007年 朝倉と出会い
2009年 日本への輸出開始
料理上手で朝倉の料理の師匠



弊社代表朝倉は9月に還暦を迎え、アントネッラさんは70才になったのを記念に6月2人で記念旅行「南イタリアの家族・古典料理探求の旅」に出ました。

アントネッラさんが15才まで過ごした故郷イタリア本島最南端の州カラブリアを中心に彼女のファミリー・ストーリーをたどりながら各地の料理を見て、食べて、習いました。2人での珍道中はFacebookやインスタでご覧いただけます。洗練されたイタリア料理とは真逆の稀少な古典料理を作る人との出会いはこれからの朝倉にとって影響大と予想します。

知ってアトネッラさん!

入社1年の発送担当金子です。アックアサンタは初めて食しました。オイルの目の覚めるようなきれいな緑色に感動し、濃くスパイシーさもあるのにさわやかさもあり、ボーノ!と叫んでいました。まだまだ知らないことだらけのアックアサンタとアントネッラさん。素朴な質問をしてみました。

- Q1 オリーブオイルの使い方のコツは?

A 加熱に使うと素材の味を濃厚にします。
ただ高温にしないよう注意してください。
生使いでサラダや出来た料理にかけると料理がよりおいしくなりやす。和食にもあいます。
- Q2 一番おいしいオリーブオイルの食べ方は?

A ブルスケッタです。
トーストしたパンに少量のニンニクをすりつけ上からオイルをたらします。
- Q3 アックアサンタの味について一言!

A Buonissimo!
(ボニッシモ
Buono ボーノの最上級)
- Q4 料理が上手なのは昔から?

A 母が上手でした。
また兄弟が9人で私も手伝っていました。長年の経験家の見習いと食べるのが大好きです。
- Q5 料理で一番大切にしていることは?

A 旬の地元の野菜や素材で料理すること。
過剰な調味料で素材の味を失わないようにしています。
- Q6 UFOを信じる?

A もちろん!
- Q7 最近感動したことは?

A 20年ぶりに故郷を旅したこと。
生まれ故郷でまた大切な時間を過ごせたこと。
- Q8 アントネッラさんにとってオリーブオイルとは?

A 料理にはもちろん、肌や髪に塗布したりと生活必需品です。

今回アントネッラさんに電いた質問に答えていただき、アントネッラさん自身に感じアックアサンタの理由、おいしく食べる方法を学ぶことができて皆さにもこのおいしさを知ってもらいより強く思いました。アントネッラさんの後と情熱のつみたアックアサンタが3年ぶりに味わうことができます。ぜひ味わってみてください!!