



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 10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ります！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

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誠にありがとうございます！

暑さ寒さも彼岸までとはいいますが、会津はまったくもって暦通りの天候、一気に気温が変化しました！これで植物たちも秋モードにスイッチオン、庭の柿が色づいてきました、金木犀の花の香りもどこからともなく漂っています。

さて厳しい暑さに耐えた私たちも疲れがでる頃です。どうぞみなさまお身体には十分ご注意ください。私はこの通信がアップされる頃にはイタリアの空の下です。また今年もこの時期がやってきました。現地情報によるとオリーブ果実の状態もいいとのこと。テンションが上がります。収穫がんばってきます！

EVO オルチョサンニータ (500ml・750ml) シチリアのパッサータ (トマトピューレ) 入荷間もなく！

10月中旬頃の入荷予定です。

どちらも価格は未定となっております
オンラインショップ・販売店様専用ページに
価格決定次第販売を開始します。
もう少しお待ちください。

マイケル応援企画・コラボセット25弾！会津の天日干し米&EVO わら一本

8・9月の桃とのコラボは大好評のうちに終了、たくさんの皆様にご協力いただきましたお礼申し上げます！そして11月からのコラボは地元産会津の貴重な天日干し無農薬無肥料のお米です。生産者は高階博利さん。『半本業・半農』こういう農業が広まるといいのに、と言う高階さんのお米をご自身も敬愛する福岡正信氏にちなんだマイケルのオリーブオイル『わら一本』の応援の為に米を分けていただけることになりました。品種は2種類ご用意！

セット内容：EVO わら一本250mlと“希少”高階さんの天日干し米2kg
「ASAKURA Select」オンラインショップで近日予約販売開始！

ワインを五感で感じる

食欲の秋ですね！暑さに悩まされなくて済むので料理も心置きなく作れる季節の到来です！

何処かの誰かが作ってくれた農産物や魚肉などの素材を。余すことなくおいしく料理したいのです。おいしい料理はおいしいお酒とともにいたたくとよりおいしくなりますね！（お酒飲みたくない方はごめんなさい）今月号は初夏のイタリア現地教室で弊社取り扱いワインのイル・トルキオでのワインセミナーの様子の一部を披露したいと思います。

うんちくはいらぬ、のが私のモットーでしたが、学ぶとそうとも言えない、、、イル・トルキオの生産者・オランダにワインのテイステイングについて教えてもらいました。『テイステイング』とは、別の言い方をすると『愉しみ方』の総称、と学んで納得しました。

ワインは翌日頭が痛くならないが大前提で、白・赤ワイン共、料理と共に口に含んだ時において、と思えばいい、口当たりがいいワインでさえあればいい、と思っていました。

味覚は『甘味』『塩味』『苦み』『酸味』『旨味』の五つから成る、は誰でも知っていることですが、ワインは味覚だけでなく、五感すべて使って味わうものです。五感(覚)とは、『視覚』『嗅覚』『聴覚』『触覚』『味覚』です。

『視覚』は色や濁りや粘性、発泡だったら泡の大小や速さ、『嗅覚』だと香り、『聴覚』だとコルクを開栓時や注ぐときの音、そして『味覚』はもちろん舌で味わうもの。そして『触覚』は何だと思えますか？これは口に含んだ時に舌や口内全体で感じる感覚。舌や口内への刺激として感じます。ピリピリなどの辛味やタンニンの渋みがそれで、味覚とは別です。

ワインは注ぐ時から口に含んでごくんするまで、そしてのど越し、ここまでがワインを“感じる”ということ。教えてもらいながら参加者みんなで驚きのリアクションの連続でした。特に面白かったのが『嗅覚(香り)』についてのレクチャーです。ぶどう(ワイン)の品種ごとにあるスタンダードな香りは、全て自然界にあるものだそうで、赤、白ぶどう(ワイン)にある香りも大まかにパターンがあるそうなのですが、液体のワインからその香りを探した作業が難しい。これはオリーブオイルの香りを表す時とまったく同じです。一緒にたまった液体から単体の香りを探し出す作業は経験によって養われるとオランダは説明します。それを目で見てわかり易く説明する方法がとてもユニークでした。（これはイタリアで体験してください）

私たちはワインの中に含まれる果物類やナッツ類やチョコレート...の香り一つ一つは知っていますが、ワインの中にそれらがミックスされている中から一つの香りを捉えることは至難の業です。まずその単体の香りを嗅いだことがないとワインの中にそれを見つけることはできない、と言うことに気づかれます。チョコレート(カカオ)は誰もが知っていますが、その香りはわかりますか？チョコレートさえ意識してその香りをよく嗅いだことはないのではないのでしょうか。嗅いだことがなければどんな香りが判らないように、ワインを嗅覚で感じる時、常日頃から自然界のにおい、ありとあらゆる香りを嗅く習慣です。ワインの香りにはビスケットの香り！というように植物だけでなく調理済の香りの表現もあります。

小さな醸造所のイル・トルキオのワインだからこそ、一本一本個性差があるというのも醸造所を見ればわかります。知ることにより、彼らのワインをよりおいしく愛おしく、感謝していただけるようになります。（れ）

アンチョヴィークリームのパenne (アサクラ CHANNEL 11月20日配信予定)

赤ワインにもびったり。濃厚なクリーム味のソース、しかも超簡単！

材料(1人前) / アサクラパスタ (動画はカップツリ小麦パenne 50g・塩 適宜 (お湯の量の0.5%)・オルチョ・アンチョヴィフィレ 大き目1フィレ・アサクラEVO少々・生クリーム 大さじ3・黒コショウ少々 つくり方 / ①アンチョヴィをフライパンに入れ少量のEVOを入れ点火、低温でゆっくりアンチョヴィを溶かす②溶けたら生クリームを加え火を止める③パスタは0.5%の塩分のお湯で少し硬めのアルデンテにゆでる④ゆで上がった先ほどのソースに入れ中火で少し煮るようにしパenneにしっかり火を通す

