

ASAKURA Oilのフタ事情

2種ともにビンとフタが合体した
いわゆる一体型瓶



注ぐ際は瓶を下に傾けたまま
左右に(手首を回す)動かすとゆくりオイルが出来ます
Premiumには金、Standardには黒の
注ぎ方の案内しおりを付けています。
そちらもご覧ください。QRコードから動画案内も
ご覧頂けます。

2種のビンの見分け方

今回入荷した2024年産は瓶の形が
ええ!どこで見分けるの? 同じです!
わからなくならない?

大丈夫!! 見分け方は2つあります

その1 瓶の裏側に日本語ラベルが
貼ってあります。そこに小さく「すか」
Premium / Standard と記入あり

その2 Premiumのみ、蓋の上部に
金色のシールが付いています
これなら安心!



2024年産入荷!

アサクラオイル

今年も
2種
販売

早摘み・Premium
定番・Standard

2024年産も無事に日本に到着! アサクラセレクトオイルで
一番早く入荷するのがこのアサクラオイルです。自社オイル
だからこそできるスピードで、毎年人気のエキストラバージン
フレッシュでスパイシーな味わいは、毎年同じではない!
自然そのもの! さて、24産はどう感じとっていただける
でしょうか。また、昨年からの試みで「リブアミ」時期を
分けて瓶詰めしました。2種の味わいをお楽しみください

収穫 2週間 がかり作業	1週目 → 2週目	搾油 搾油所ですぐにオイル	1タンク目 → 2タンク目	早摘み・プレミアム ¥4,230 定番・スタンダード ¥3,780
--------------------	-----------------	------------------	---------------------	--

アサクラオイルは今年で19年
米年20周年を迎えます

イタリア・アブルッツォ州・ペルネのアサクラ農園
が米年20年目を迎えます。今まで続けてこられたのも
アサクラオイルを愛し、応援してくださる皆様がいってこそ

本当にありがとうございます。2025年は、20年目を前に

新しいチャレンジを試みます! 朝倉がオリーブオイル

輸入に至るまでの経緯、イタリアでのさまざまな出会い、そして

高品質オリーブオイルとは何か? 異体馬場から得た全てを

日本の皆様にもっと知ってもらいたい! そんな思いから

現在配信中のYouTube「アサクラCHANNEL」今年で5年

になりますが、ここで新しく体験談編を配信予定

これは、いつもの料理動画とは異なり、朝倉の体験を元にお料理紹介をする動画。チャンネルはライントップも増え溢々
目が覚めますよ! 是非チャンネル登録もよろしくお願ひします。

YouTube アサクラCHANNEL ライントップ

- ① 料理編 (通常版) / 毎週木曜18時配信
- ② イタリア滞在編 / 不定期配信
- ③ ビンポイントレクチャー編 / 不定期配信
- ④ 体験談編 (NEW) / 不定期配信



朝倉玲子のこれまでの体験談をHP内の
「バルセレッタ」で連載中

伊語と笑い話、泣き笑いの体験談
是非お読みください!

