

イル・トルキオ 3世代で紡ぐハーモニー

カンパーニア州
モンテカルヴァーノ・イルピノーノ

アントニオさんファミリー

■エピソード1：野生のオレガノ「この人に会いたい！」

「EVO オルケオ サンニータの生産者 ジョバンナさんからプレゼントされた1本のガラス瓶入りのハーブがこんなにも長い縁につながるとは、その時は想像もできてなかった」と朝倉は言います。
2年後に開封したその瓶から漂う強いオレガノの香りに驚き、「これを生産した人に会いたい！」から始まったそうです。



内容量：5g, 10g

6月～7月頃、丘陵地帯に自生したオレガノの花を1本ずつ手摘み、3か月以上自然乾燥させた後、花弁のみしごき取ります。オレガノは乾燥させることで香りが立つのでドライで使います。特にトマト料理との相性抜群！料理の仕上げにパラリと、肉や魚の臭み消しとしても重宝します。2003年～取り扱い開始。



■エピソード2：丘の上のポモドロー「安全な食材を！」

2011年の東日本大震災をきっかけに取り扱いを開始したのが、この「丘の上のポモドロー」です。震災の日、朝倉はイタリアのオーグストで剪定中でした。「家族や日本の人々に安全性のある食品を一つでも」という想いから始まったのが、このトマトの水煮です。

チェリートマトとトマトソースと一緒に作った水煮は珍しく、人気アイテムの一つです。イル・トルキオのレストランと日本向け（アサクラ用）だけを生産している貴重アイテム！加熱するとトマトの旨みが濃厚、煮込んで旨み出汁に最適！



IL TORCHIO

チーズ、塩、砂糖以外は自給自足。家族で農家レストランを営んでいます。イル・トルキオとは必ずしも压榨機のこと、代々先祖が使っていた杵入りのあるものが、屋号、マークになっています。

■エピソード3：ワイン「次の世代へ！」

内容量：300g

2022年、ワイン用ブドウの収穫に夕々にイル・トルキオを訪れた朝倉。コロナ明けもあり、何もかも疲弊していたアントニオさん家族。そして驚くことに、アントニオさん・ジェラルディーナ夫妻から「末娘が大学卒業したら、オランドのワイン製造に就き、レストランはすべて閉めて、私たちは引退する」と聞き、驚きがありました。

ところが、息子に彼女が出来、その彼女アレシアさんが「この素晴らしい環境を辞めるなんてとんでもない！オランドと一緒にイル・トルキオを引き継ぎます！」と言ったのだそうです。それから嫁いアレシアさんを中核にイル・トルキオは新たな展開になり、現在進行形中！！

生産者紹介

オンラインショップ



シラネーロ赤
フアンギア白
コートディウオルバ白
スプマンテロゼ
スプマンテ白 各250ml

2019年に赤ワインのシラネーロから取り扱い開始。今では5種類のラインナップに、ご自宅用はもちろん、ギフトにも喜ばれます。各地で開催のワイン会でも大活躍中です。愛情たっぷりの生きたナチュラルワインをお楽しみください！

23年に及ぶアントニオさん家族を見てきた朝倉「人生は面白い！素晴らしいアントニオさん家族、イル・トルキオの今後が目を離せない」と言います。 2025.9