



2025 (旧オルチョ通信) ★ アサクラ通信 5月号

公式サイトの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れます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用下さい

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！新緑が目に見え、鮮やかな風も薫る季節がやってきました！先月は岐阜県に行ってきました。SNSでは見ていたものの取り引き先の農家さんのハウスの骨組みが折れ、損害が甚大だった様子をこの目で実際に見てきました。もちろん雪はもうほとんどなく、あの豪雪は何だったのかと思うほどでした。四季のはっきりした日本は雪や雨や夏の日照り、春の暖かな日差しすべてがある国。ここで生きていくには？を考えさせられて帰ってきました。

新ものオルチョ・到着しました！

今年も無事オルチョサンニータが届きました。正真正銘25回目の新ものです。早くからご予約いただいたお客様、販売店様にはお礼申し上げます。

新ものは年明けすぐに瓶詰をしてみたいです。秋に収穫した搾油は油と水分と繊維質に物理的に分け、オイル分だけをタンクに保管し、タンク内に含まれる搾油機で分離できなかった微細な繊維質をゆつくり自然に沈殿するのを待ちます。沈殿が進み上のクリアになったオイルを空のタンクに入れ替え、それを2〜3回し、初めてクリアなオイルになります。しかしながらワインもそうですが、何回このタンクを入れ替えても、果肉(澱)が残るのが無濾過の証です。この澱は、取り除かない方が断然おいしく、こだわりのオリブ生産者は、無濾過でリリースするのが普通です。農薬や肥料を使用すると土壌にたまり生る果実にその影響があり、果肉である澱はオイルの味に影響します。なのでフィルターでろ過し流通するのが一般的です。また最近ではヨーロッパからの船は、ガザ地区紛争の影響でスエズ運河が通れず喜望峯経由(南アフリカ)になり、その他タンカーの混雑でいまだより十日以上日本到着に時間を要しています。そのため船での輸送中の温度変化でその澱から発酵が始まるケースもあります。生産国でのクオリティが日本到着まで維持するのが難しくなっています。オルチョサンニータを含めアサクラセレクトのオリブオイルは全て無肥料・無農薬で土壌からのネガティブ影響はありません。また船旅は14℃キープの定温コンテナで輸送しているため船中の温度の影響も心配ありません。澱のあるオルチョあらしぼりがイタリアと同じ品質で届くのは訳があります。それらすべて高品質を皆様に提供するため、最善を尽くすのが販売者の務めとこれから精進してまいります。どうぞ末永くオルチョサンニータ他、アサクラセレクトアイテムをご愛用いただきますよう心よりお願い申し上げます！

株式会社になり7年目になるアサクラ

代表取締役社長になり7年目 朝倉玲子

チェチ粉のはなし 🐣🐣🐣 豆の粉 イタリア産

ひよこ豆の粉を『チェチ粉』として販売しています。生の豆の粉であるチェチ粉はたんぱく質に富み『凝固性』があります。また乾燥のチェチを煮たことがある方はお気づきでしょうが旨味をたっぷり含んでいるのでその凝固性と旨味がまるで『卵』のようです。わかり易く「粉末状の卵みたいなもの！」と想像してください。イタリアでも様々な料理に使いますが先入観なく粉末になった卵を料理に利用すると考えてあなただ独自の使い方の発見をしてください。卵が必須のプリンもおいしくできます！(HP レシピあり)

【オルチョ輸入 25 周年・感謝セール開催】
2023 年産オルチョサンニータ 500ml 6 本セット
(定価¥4,428×6 本=¥26,568) 10%OFF
→¥23,912/1 本あたり ¥3,985 (税込)
5/7 より・オルチョサンニータ 750ml 3 本以上～
3 本以上のご注文 10%OFF/1 本あたり ¥5,103 (税込)
賞味期限: 2025. 12. 31
※どちらもなくなり次第終了/お買得です！

5 月から第一土曜日も定休になります。
土日祝は定休日になりますのでご了承下さい



オルチョ/新ものから賞味期限は
表ラベルに表記が変わります

料理教室 in イタリア

五年間の休止を経て五月・六月とイタリアで料理教室を開催します。全国各地の料理教室の主催者様や参加者様、また会津クチーナの参加者様を対象に、今まで学んだことを踏まえ現地イタリアでこれまでの学びをすり合わせる現地教室です。イタリア人がどのように料理をするのか？オリブオイルの使い方はもちろん現地の材料・特に野菜のおいしさを実感してもらうのが目的です。生産者宅に滞在し、彼らの生活そして畑の現状を実際に見てもらうことにより、これまで見ることもなかった作り手と産地を五感で感じてもらいます。参加者様にとつてどのように刺激になりまた新たなものが生まれるか？楽しみながら現地教室です。

調味料や食材に過ぎなかったアイテムが、たくさんの人を介し日本に届き、皆さんの手に届くのも実感できるようにになります。

反対に、イタリアの生産者とはいうと、通常決まったものを生産し加工し船会社社に引き渡したらそれで終了です。弊社を介したくさんの日本のお客様の手に届きますが、実際にどのような人がどのように料理し食べているのかは全く見ることはできません。ご愛用者、販売されている方とイタリアで交流できることはイタリア人生産者にとつても生産する意欲や意味を見出せる、そんなこともこの教室の目的です。お互いの言葉がわからないからこそ、お互いに五感を使わねばなりません。五感で感じ取り分る合う部分は大きいにあるこの交流です。

オリブの木がどんなものか？思った以上に背丈の長い麦が風に揺れる様子、ワイン蔵から匂う発酵の香り、訪れる人たちはそれら一つ一つ見て感じ取ることで農産物としてのアサクラアイテムを実感することでしょう。

今回の旅は、中部イタリアはウンブリア州のオリブオイル・アツクアサンタとわら一本、そしてマルケ州の豆と麦のクリスチャン。南イタリアはオレガノやトマト・ワイン生産者のアントニオさん、オリブオイル・オルチョサンニータのジョバンナさん宅に行く予定です。イタリアの生産者もみなさん久々なので楽しみにされています。このイタリアでの料理教室は毎年行う予定です。基本的に教室に参加された方のみを対象にしています。日本での五感を呼び覚ます料理教室・全国講習または会津クチーナで学ばれ現地イタリアを多くの方に体験していただきたいです。(れ)