

オリーブオイル便り NO.9(2024年4月)



今季もオッサーニのオリーブオイルをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

日本でも報道されていましたが、一昨年からスペインをはじめとする欧州の主要産地で記録的な干ばつがおり、今期のオリーブ果実は地中海沿岸の主要産地で大変な不作でした。ただ、オッサーニ農園は地中海沿岸の主要産地からは少し外れたイタリア中北

部に所在しており、幸いなことに、干ばつの影響はそれほどなかったようです。農園からは、今季のオイルのクオリティは非常に満足のいくものになったと報告を受けております。どうぞ、今期もオッサーニのオイルをお楽しみいただければ幸いです。

さて、昨年から今年の初めにかけて、日本では、オリーブオイル価格が急激に高騰しており、皆様もお買い物に行かれて、値段に驚いた経験がおありかもしれません。地中海物産でも今季はオイル価格を昨年同様に維持できず、値上げに踏み切りました。これは、欧州での記録的な干ばつだけでなく、スエズ運河の封鎖も続いており、運送ルートも喜望峰周りを採用せざるを得なくなった為です。



オイルに限らず、多くのものが値上がりしている昨今、乾物等の日持ちがするものを安いときに沢山買う、ということがご家庭でも多くなってきているかと思えます。

そこで、今回のオリーブオイル便りでは、弊社スタッフお気に入りの、乾物を用いたオリーブオイルのアレンジ方法の一つをご紹介します。どのご家庭でも塩昆布はなじみの深い食材だと思えます。これとオリーブオイルを和えてソースを作ってみてください。塩昆布とオイルの割合はご家庭のお好みで構いません。サラダドレッシングとしてはもちろん、しゃぶしゃぶ等のたれとしても使える、和風でも洋風でもない新しい調味料として使用できます。

このアレンジに限らず、オッサーニのオリーブオイルは風味豊かですが、癖は少ないので、色々なアレンジが可能だと思えます。是非、皆様もご家庭の味を作り上げて、オッサーニのオリーブオイルをお楽しみいただければ幸いです。