

オルチョ通信2月号 2008年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

いつもオルチョサンニータをお引立ていただきまして誠にありがとうございます！2月に入り真冬に突入、一年で一番寒い時期でもあります。今月のかんたんレシピはスープとリゾットです。どうぞ暖かい料理でお楽しみ下さい。

さて今年もオルチョヌーボー（あらしぼり）の入荷が迫りました。一時、瓶の不足でオルチョヌーボーの入荷見通しがたまた心配されましたがどうやら最初の一番分は確保できたようです。ご心配をお掛けしまして申し訳ございませんでした。ヌーボーどうぞお楽しみに。（あらしぼりは3000本（うち大瓶1000本）入荷します。自然分離を完璧にしませんので果肉である澱が含まれますが通常より一ヶ月瓶詰めを早くするのでそれだけフレッシュなオルチョをお楽しみいただけます。昨年は大変ご好評をいただきました。今年もあらしぼりご予約ください。二便は5月入荷の予定です。

値上げのお知らせ

船便の運賃の度重なる引き上げ、そして小麦価格の高騰によりオルチョ、同時にパスタの価格も値上げになります。新価格は下記のとおりです。どうぞご了承ください。

オルチョ 500ml (440g)	¥2550 (税抜き)	¥2650 (税込 ¥2782)
オルチョ 750ml (660g)	¥3400 (")	¥3520 (" ¥3696)
(いずれも3月中旬入荷のヌーボーから以上の価格に変わります - 旧ものは440g 660gもあとわずかです)		
カムットロング (500g)	¥765 (")	¥765 (税込 ¥803) そのまま
ファットロング (500g)	¥705 (")	¥765 (" ¥803)
カムットリガトーニ (250g)	¥650 (")	¥650 (" ¥683) そのまま
カムットショート全て (250g)	¥570 (")	¥600 (" ¥630)
ファットショート全て (250g)	¥550 (")	¥600 (" ¥630)

古代小麦カムット・ファット 同一価格となります（パスタの詳細はHP ご覧下さい）

新しくラベルが変わります（黒色 ASAKURA PASTA）新しいラベルのものから随時価格変更になります

その他お知らせ

【野生のオレガノ】大人気の野生のオレガノ 5g が全て終了しました。大変申し訳ございません。今年の秋の入荷までございませんご了承ください。なにせ山奥の自生（野生）のものを一本一本手摘みしているため量が多く取れません。今年はもうすこし多めにお願ひしますがなにせイタリア人のことなので…

【キャップの空回り】毎回ご迷惑をおかけしております。オルチョ首にかけてあるしおりに開かない場合の開け方が記載しています。キッチンバサミで4箇所ほど溝を切り離し上に引っ張るようにすると開きます。開封後はフタが空回りするようになりますがお許しください。新品換えキャップも用意していますのでご希望の方はお知らせください。



たらとジャガイモのスープ (3 - 4人分)

材料 / 真たら 2切れ ジャガイモ 2個 玉ねぎ 1/2 人参 小1本 水 1.5ℓ - オルチョサンニータ 大さじ 2 塩 小匙 1 パセリ みじん切り
作り方 / たらは一切れを 4 等分に切り分量の一部の塩をまぶす（きつめに）15分以上置いておく ジャガイモは少し厚めにスライス、玉ねぎ 人参は薄いスライスにする なべにオルチョを入れ玉ねぎ・人参をいれ塩少々をし（分量よりとる）よく炒める じゃがいもも加え 残りの塩も全部入れさっと炒めたら水を加える材料がやわらかくなるまでふたをして煮る たらを加えさっとひとにたちしたら OK 塩味を整えて皿に盛る。パセリをあしらう。レモン汁をしぼってもおいしい

冬野菜のかんたんリゾット (4人分)

材料 / 玉ねぎ、人参、じゃがいも、ごぼう、はす、白菜、ブロッコリー お好きな野菜少しづつ きのこと類 塩適宜 オルチョ適宜 玄米ご飯（白米でも）茶碗 2杯分

作り方 / 材料は小さめに薄く切る 鍋にオルチョを多めに入れ野菜を加えて火をつけ炒める 全体にオイルがからんだら塩をきつめにしていれさらによく炒める（10分程度）

水をひたひたに加えやわらかくなるまで煮る 玄米（または白米）を水でよく洗いぬめりを取る煮えた野菜スープに加え 6分程煮て出来上がり。かき混ぜるとぬめりが出るので注意

