

いつもオルチョサンニータをお引立ていただきまして本当にありがとうございます！

風薫る季節五月が到来です！ここ会津の町も一斉に花が咲き乱れ春春春～～です！一年で一番いい季節です。イタリアからも花の便りがちらほら。早いものはオリーブの花が開花しています。今年の冬のイタリアは例年並の寒さ、雨量など冬らしい冬だったとの事。ここまでは順調のようです。オルチョのジョバンナさんの畑 3000 本もアサクラ農園のオリーブの木 250 本も剪定がすべて終了し花が咲くのを待つばかりとなりました。

アサクラオイルについて
 昨年のアサクラオイルは天候不順にも関わらずとても質のいいオイルが出来ました。酸度もさることながらポリフェノールやビタミンの含有量が普通のものに比べ3倍あり味質ともに濃厚なオリーブとなりました。味もとてもよく昨年のもをゲットされた方には大変喜んでいただきました。生産数が少なく予約のうちで完売しほしい方全員に行き渡らずご迷惑をかけた。今年度は今のところ生育が順調ですがこれから花が付いて実が付き、そこそこ成長しましたところを見計らい一斉予約を受け付ける予定です。ほしい方は前もってお知らせいただいても構いません。優先的にご予約受付いたします。
 アサクラオイルの詳しくはHPをご覧ください。
 またお問い合わせはメールでお待ちしています。
 太陽エネルギーと土そのものの力、周りの自然環境のみで育ったオリーブは一味もふた味も違います。

野生のオレガノの品切れごめんなさい 人気の野生のオレガノが品不足で昨年11月に入荷したのも早々に

終わってしまいました。これからトマトのおいしい季節なのに！（オレガノとトマトは切っても切れない関係）これも販売開始当初に一度行ったきりの生産者との関係が露骨に 品不足=品物がこちらに回ってこない に出てしまいました。生産者とのコミュニケーションは本当に必須で関係が薄くなるとどうでもよいにされてしまいます。これではいけないと今年はそのオレガノの収穫の時期6月の終わりにイタリアに行き自分で自分の分を確保しよう（生産者とのコミュニケーション強化のため）と思います。この野生のオレガノは他に類を見ない質の良いもので栽培がほとんどのところ山の上の野生のものを一本一本手で摘む、という途方もなく手間がかかっています。収穫後に乾燥をし香り高い 花の部分のみを集め出荷します。香りの高さを持ち天下一品です。その良さは使ってみた方のみわかるんですがその違いのわかる方がものすごく増えてきており需要と供給のバランスがまったくぐんぐんになってご迷惑をおかけしております。どうぞ今年新モノ到着の11月をお楽しみに！

あらしばりオルチョで是非！かんたんレシピ

Zuppa di Pesce 魚のスープ

材料/白身魚(雑魚でも)たら2切れ、アサリ10粒 殻付きえび8尾、いか1杯 ミントマト6-7粒 にんにく1片 塩適宜 オルチョサンニータ 大さ2(具の分量は適当でよい)水 カップ4~5 野生のオレガノ
 つくり方/ 魚は切り身でも一匹モノでもよい(青魚以外)一匹モノはうろこや内臓を取りぶつ切り、切り身なら食べやすい大きさにカットする
 塩をきつめに振っておく 海老は尻尾を残し殻をむき背わたを取る、いかは皮をむきぶつ切りしておく 鍋に白身魚、いか、海老を入れ手で軽くつぶしたミントマト、つぶしたにんにくを加えあればパセリのみじん切りを加えあさりも入れる 分量の水とオルチョを入れてふたをして火をつける アサリがあいたらふたを取り4-5分魚に火が通るまで煮る スープの塩加減を見て足りなければ加えれば野生のオレガノを少々加える



旬のカリフラワー・シンプルサラダ

材料/カリフラワー オルチョサンニータ 塩
 つくり方/ カリフラワーを房に大きく分けておく
 お湯を用意し沸騰したら水量の1%の粗塩を加え、カリフラワーを茹でる かなりやわらかく茹でる ざるにあけ、ボールなどで覆わないように四方八方から蒸気が抜けるようにする(盆ざるで重ならないように広げて冷ますとなおよい) 蒸気が抜けたらOK房を更に小さく手で裂く 皿に盛り付けオルチョをたっぷりかける
 好みでオルチョ+米酢やピネガーを合わせたものをかけてもよい
 この方法でいろんな野菜に応用可能。パスタを茹でるお湯を使うと効率的

