

オルチョ通信12月号2008年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

今年もついに！師走がやってきました。いよいよ今年最後の一ヶ月。磐梯山・飯豊山連峰も雪で真っ白になり冬本番のこちら会津！今年は大雪では～などとあちこちで言われております。とにかく冬が来た！みなさまどうぞ風邪引かぬように！今月はアサクラ・イタリア食材アイテムに新しくシチリア産 塩漬けケッパーが仲間入りします！これがまた優れたもの、日本にはほとんどないサイズ(9-12mm / 14mm)の二種の大粒サイズがテスト入荷。オリーブオイル以上に？(ハテナ)マークの食材のケッパーですがその優れた使い勝手と味はアサクラ太鼓判！！！！おすすめですよ！

輸入 / 船便のひみつ～

今年で8年目の輸入販売になります。オルチョの500ml・一アイテムから始めて750ml、野生のオレガノ、古代小麦パスタ、アサクラオイル、そしてケッパーと数種類の仲間が増えました。各々どこにもない高い品質を誇るおいしい食材ばかりです。手前味噌ですがこれらがおいしく皆さまのお手元に届く為原料の由来・製造以外に秘密があります。

船に揺られて30日～野生のオレガノを除く全ての食材は全て船で運ばれます。イタリアの西側・リボルノ港を出発、地中海を通りインド洋～大西洋の真っ只中が経路です。船を一艘チャーターしない限りダイレクトでは来ずアジア・シンガポールや台湾を経由する便で日本に届きます。

船の中は蒸し風呂?～その30日弱の旅の中、船は赤道を二度通るといわれています。赤道！これが暑いのです！オルチョやパスタはコンテナに入れられ船に何段にも重ねて雨ざらしの中航海することになります。この時、船底と一番上ではコンテナの中の温度は天と地の差が出る、などと言われており特に赤道直下の時は一番上の太陽が直に当たるところなどコンテナの中は70以上の温度になると言われています。

定温コンテナ～70の高温の負荷は食材にいい影響を及ぼすとはまさに言えず、オリーブオイルは二度も三度も沸く！といわれています。折角現地でもいい状態のオリーブオイルもこの高温にさらされては台無しです。また古代小麦パスタは全てオーガニックの小麦を使用し製造していますので薬などが一切かかっていない為一定の温度で虫が大量発生してしまうそうです。(しかし70に達したとき死滅するでしょう！)イタリアのアサクラパスタ製造工場はうちのパスタは常温コンテナで運ぶのならば売らない！と言われたほどです。そんなわけでアサクラの食材は全て定温(14-15)コンテナで運んでおります。

イタリアのおいしさそのまま!～これから到着の塩漬けケッパーも含め全て定温コンテナで運んでいるので極度の品質劣化がない、日本に到着してから開封後の持ちが全然違います。高温のストレスにさらされていないそのものが持っている有効成分などもそのまま、おいしいイタリアの味そのものがお楽しみいただけるのです。

お知らせ

アサクラオイルの卸売り分枠のご予約終了しました。 たくさんのご予約ありがとうございます。

野生のオレガノ入荷 / 5g ¥525 10g ¥840 アサクラが6月に収穫手伝った分ももちろん入ってます！

塩漬けケッパー入荷 / 250g入(9-12mm) 1kg入(9-12mm) 1kg入(14mm) 価格はHPでご覧下さい

オリーブオイル使い方講習どこでもいきます！ / オルチョや古代小麦、新アイテム塩漬けケッパーも含めた料理講習を開催していただけるお店・個人の方、どしどしお申し込みください!! (有料となります)

新アイテム 塩漬けケッパーとは？

ほとんどなじみのない食材ですがイタリアでは主に南部・ナポリ・カラブリア・シチリアなどでよく使われる食材。ケッパー(ケイパーとも呼ぶ)はケッパーという花のつぼみを塩で40日間漬け込み乳酸発酵した保存食なのです。しかしそのまま食べるものではなく料理のアクセントに使います。丁度アンチョビーに使い方といい、料理へのアクセントのきかせ方といいよく似ています。詳しくはオルチョのHP(7月以降のブログをご覧くださいアドレスは上記参考に)そのおいしさは使ってみないとわかりません。是非お近くのオリーブオイル使い方講習にご参加ください。そこで使い方(料理の仕方)・そのおいしさを直接見て食べて学べます。HP 見てね には講習会の予定が掲示されています。



ケッパー手っ取り早く・おいしく かんたんレシピ

キャベツとケッパーのスパゲッティ

作り方 / (一人分) パスタ用湯を沸かす その間にソースを

フライパンに水カップ1/3、塩漬けケッパーをそのまま大

さじ1/2程入れ、ザクギリしたキャベツを入れる。上からオ

ルチョをたっぷり(大さじ1～)注ぎ蓋をして蒸し煮する

キャベツが好みのやわらかさになったらできあがり。好みでツナ

を入れるとなおおいしい。キャベツが煮えたころにスパゲッ

ティが茹で上がるのでパスタをキャベツソースに加えてフライ

パンの中でよくあえる。野生のオレガノをふって完成。(写

真はアサクラ・カムットスパ80g。湯に0.5%の塩分濃度)