

オルチョ通信新年号 2009年発行 / アサクラ <http://www.orcio.jp>

2008年も静かに終わろうとしています。今年一年オルチョサンニータ他お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！2008年は世の中の動きが刻々と変化、食の安全性の問題、環境問題、原油高の影響、などなど噴出しました。平穏から激動へ大きく変化の一年、静から動へ。変化する時はより大きなエネルギーが必要になります。一見大変な状況ですがよく考えてみると全てが良い方向に行く為の大変革のような気がします。必要なものと不必要なもの、本当に自分に必要なものは何か？すべき事は？と自己を見つめる時代へと流れているような気がします。2009年は08年を踏まえこれらの大変革の波に良い一歩が踏み出せるよう、自分なりにできること、やることをやるだけだ！と思う今年最後のこの瞬間。。皆さまにとって新しい年がより良きものとなりますよう心よりお祈りしています！ 朝倉玲子

新商品のご案内

シチリア産の塩漬けケッパーが入荷しています。トマトソース系は特にケッパーが入ると味に独特のコクがでます。ケッパーはケッパーという植物の名前。その花の塩漬けです。いわゆる漬物とお思い下さい。このまま、または刻んでお料理に使用します。お料理講習ではこのケッパーの使い方をデモンストレーションしています。色々なお料理に使え特にベジタリアンの方にはおすすめです。お近くの講習会の予定はHP みてね でご覧いただけます。是非お近くの方はいらしてください！お料理の幅が広がる事間違い無し！

塩漬けケッパー9-11mm 250g ¥1520 同サイズ1kg ¥5040 12-14mm 1kg ¥4950(全て税込み)

アサクラオイルの入荷予定

いよいよ到着間近のアサクラオイル。一月中旬に到着予定ですがご予約いただいた方へは発送予定が決まりましたメールかお電話でお知らせいたします。ご希望の到着日をお知らせください。(念のため - 予約は終了しました)

かんたんレシピ かぼちゃのリゾット(4人分)

材料 / かぼちゃ200g 玉ねぎ小1個 米200g 野菜だし(人参 玉ねぎ 野菜(ず)1杯以上 ~ オルチョ大さじ2 ~ 塩小匙1.5 ~

お好みでパルミジャーノチーズ適宜 作り方 / 玉ねぎ、人参の皮等をそのまま水からいれて20分ほど煮て出し汁を取っておく かぼちゃは1cm位のキューブに、玉ねぎはみじんにする フライパンにオルチョ、玉ねぎ、かぼちゃを入れて分量の塩も入れじっくり炒める 生の米をそのまま加えざっと炒めたら出し汁(またはお湯でも良い)をお玉一杯分加えて炒める。米が水分を吸ったら次のお玉1杯入れる。この作業を20分間行う 好みの固さに米が仕上がったらOK 塩加減を見て調整する。好みでパルミジャーノチーズを混ぜ込む



アサクラロングスパゲッティの醍醐味 (写真はファットロ アーリオ・オーリオ・ペロンチーノ)

アサクラパスタのおいしさは低温乾燥だからこそ。特にロングパスタはシンプル味がわかります。粉の甘味とももちもち感がたまらない~作り方 / にんにくは1個はなるべく粉々に包丁の面でつぶす - フライパンにオルチョをたっぷり入れてにんにくを入れたら火をつけ弱火でにんにくが決して焦げぬように香りをだす - 麵ゆで汁(0.5%塩分)をお玉1/2 加え乳化したら火を止める - スパゲッティを0.5%の塩分のお湯で茹でる - 再沸騰したら約8分(鍋のお湯の量にも寄る) - ざるにとりよく水をよく切らないまま火をつけた先ほどのフライパンに加えよく混ぜる - 皿に盛りあれば(生)唐辛子を輪に刻んでまたは一味唐を食べる直前にかける



暮れに思う
オルチョ販売の最大の難点。永遠の課題。蓋の空回りは相変わらずです。ご迷惑おかけしております。しかし数年にわたるこの問題にも関わらずお客様からのクレームは殆んどなくなりました。どうか諦めて皆さん自力で開けて使って下さっているようです。中には返品を私に返さず勝手に開けてという販売店さんもあるということ。最近知ったり、ありがたくて涙がでる程。これを知った時は感激でした。きつと多くのお店でこのように対処下さっているからなんでしょう。クレームの無い理由は、初めての方はびっくりするでしょう。が対応するのは販売して下さるお店になるので本当に頭が下がります。こういったことから長いお付き合いのあるお店やお客様とダイレクトの関係は何よりも私の財産です。こんなこと書きました蓋の空回りでもどうしてもという場合は代替をお送りしますので遠慮されませんように。今年もお客様皆さまに感謝の一年です。(れ)