

オルチョ通信5月号 2009年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョアサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケッパー・オルチョお料理講習スケジュール・オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

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

あらしぼりオルチョはお楽しみいただけたでしょうか？フレッシュ、濃厚～などのご感想を頂いております。生憎 750ml (660g) は終了しておりますが 500ml (440g) はまだ在庫がございます。まだの方はどうぞお試しください！ところで4月始めにあったイタリアの地震ではたくさんの方から問合せをいただきました。

アサクラパスタの製麺所・アサクラオイルの農園のある州だったので被害はまったくありませんでした。が、地震被害地の街の壊滅ぶりは大変です。山の中にある中世の街並みが一個消滅したのです。耐震構造などなにもない何百年も前に作られた旧市街の被害は日本人の想像の範疇外です。そこで緊急募金をしたいと思います。

今月と6月末までの売上の一部を被災地アクイッタ市に寄付しようと思います。皆さまと協力での募金です。

被災地募金 〈イタリア・アクイッタ市へ〉

オルチョ・パスタなどアサクラ製品をお買い上げいただくことによりそのうち 3%を被災地アクイッタ市に寄付させていただきます。たくさんの方々の方が家を失いましたライフラインの復旧も滞ったままです。ライフライン復旧の足しにさせていただこうと思います。どうぞご協力お願いいたします。

募金は次回イタリア訪問時に持参する予定です。

★出汁とり教室開催！（会津・若松ガスショールーム）

6月2日に日本料理研究家の引頭佐知先生をお招きして基本の出汁のとり方教室をしていただきます。

オルチョのお客様限定20名様です。お陰様で既に定員一杯になっております。今回参加できない方の為にまた企画します。また今後お客様サービスを兼ねてより良い（食）生活に役立つ企画・催事を定期的にやっというと思っています。どうぞ今後もお楽しみに！

■ 婦人画報6月号にオルチョが紹介されます！ ■



大人のファッション雑誌、ちょっと私には縁がないのですが～オルチョが片面1ページで紹介されます！写真が素敵です～是非ご覧下さい。卸売りのお客様は販促用に使用されてもいいかもしれません。そうでない方は本屋さんで立ち読みでも～どうぞお楽しみに！（5月1日発売です）

山のようにケッパー入荷します！よくお店で見る瓶に入った調味液に漬かっているものとは全く違います。塩漬けです。

ブログを見てくださっている方は、バラバラさんのオイルが楽しみ！ワクワク、と言っている方も増えていきます。自然栽培の魅力はますます私の中で膨らんでいます。無農薬・無肥料でオリーブを栽培している女性がいまいました。循環型の農業、自然を尊重した、人にも自然にも負荷のないライフスタイルを実践している家族です。その実践者バラバラさん家族に出会え私はまた燃えています！残念ながら諸事情によりオリーブオイルの質については改良の余地が大有り！しかしバルバラさん家族と今後関わり合いオリーブオイルを共に作り上げていく楽しさが増えました。この件に關しては3月のブログをご覧下さい。3月にイタリア訪問時初めてバルバラ家族を訪問しました。その時の詳しい様子がご覧いただけます。

日本の漬物・古漬け漬物と全く同じで乳酸発酵した独特の旨みがイタリアンの味のアクセントになります。白い野菜（じゃがいもやキャベツなど）夏野菜特にトマトとの相性はばっちりです。また肉・魚にも～また旨みが濃厚なのでベジタリアンの方にはもってこいです。是非お試し下さい。使い方はHPに参考メニューがございます～‘レシピ’にて



■ 使い方の例/塩抜きしてから ■ 水で塩を洗い流しからたっぷりの水に浸けて塩抜きします。適度に塩が抜けたら刻む。

←温野菜（生野菜も）にオルチョで絡めケッパーの刻んだものをあえる

■ 塩抜きなしそのまま ■

⇒地鶏のカッチャトーレ鍋に地鶏もも肉のぶつ切り1枚、塩漬ケッパー一大さじ1、ミニトマト5-6粒を手でつぶしたもの、にんにくも同じく



つぶしたもの、水を1/3（又は飲み残しの白ワイン）入れて蓋をして中火、沸騰したらコトコト弱火で15分ほど煮る。たまにかき混ぜケッパーから染み出た旨みを絡める。超カンタン一押しレシピです（HP参照）