

オルチョアサクラオイル・野生のオレガノ・古代小麦・バスターシチ・ア産塩漬ケツパー・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

新年明けましておめでとうございます。昨年中はお引き立ていただきまして誠にありがとうございます。今年もどうぞよろしくお願ひいたします。これから冬も本番！どうぞ風邪などひかれませぬように！

シヨック・パスタと虫の卵④最終回

①〜③でお伝えした複合汚染のパスタ、その訳がよくお分かりいただけたと思います。さてある日のオルチョ講習会での出来事。参加者が講習中に手を挙げ発言。その方は講習常連の方でオルチョやパスタも大ファンの方です。何かな〜と思ひながら聞くとなんと『先日購入したアサクラパスタ・ペンネを食べようと思ったら麺一部に虫の卵がついていました！』と云うではありませんか。みんなの前ですから私はちよつと青ざめました。が！その後その方『そのままの部分取り除いて食べちゃいました〜』と。その方はアサクラパスタがどういふものか熟知してる方で自然な食品だから虫や卵がわくのは当たり前かということを知ってわかってる方です。私はそれを聞いたときに感激もしましたが、そういう方こそアサクラの本当のお客様だと嬉しくなりました。私はパスタについては大々的には宣伝はしておらず基本的に食いついてきた(笑) お客様のみに営業をしています。卵付きのパスタを発見しとんでもない事としてびつくり仰天・怒りのクレームというようなお客様は失礼ですが面倒くさいというのが本音です。アサクラパスタは製粉から型抜、加工まで全てアサクラのオーダーで作られており2日以内に製粉された新鮮な古代小麦(カムット小麦とフアツロ小麦)で低温乾燥(MAX六五℃乾燥時間の大部分は四〇℃代)しています。もちろん製粉アサクラの倉庫に入るまで菓の類は一切施されていませぬので安心して粉の味のしっかりするパスタを召し上がっていただけます。通常のパスタを茹でる時の半分の塩分濃度(5%)で粉の味が引き立ちます。虫や卵ですが正直なところどの工程で混入、発生するかは後追ひが出来ませぬ。加工以前、加工後、袋詰め後(袋には針ほどの穴が開いています)、いかなる工程でも混入は可能性があるので。これも一切の工程で薬を使用しないからです。

パスタの輸入を始めまる3年たちますがここにきておいしさと品質の良さのわかるお客様がど〜んと増えてきています。嬉しい限りです。アサクラパスタは世界一のパスタと自負しています。またの方、二〇一〇年こそ是非、賞味ください！

(この連載のバックナンバーはホームページよりご覧いただけます)

お待たせしましたアサクラオイル到着！酸度0.15%過去最高(エキストラMAX値0.8%)

アサクラオイルをご予約頂きましてありがとうございます！今年はおイル鑑定士より‘エレガントアサクラオイル’と評価されました。比較的やさしい系のオイルの仕上がり。毎年印象が変化するのでオリーブオイルが農産物というのがよくわかります。熟したオリーブを収穫しているのに関わらず酸化度が0.15%と過去最高の低い数値となり、オリーブ自身が健康だというのがわかります。デカント工程(微細な果肉を沈殿させ上澄みを瓶詰めする方法)やフィルター過などは一切せず果肉も全て一緒に即瓶詰めしたものがアサクラオイルです。通常果肉はオイルの品質維持の妨げになるといわれていますが自然栽培(肥料を施さない)のオリーブを原料にしているのでこの一般論は当てはまらないと思っています。果肉が沈殿していますが召し上がる時は振ってからお使いいただくと均一に最後まで召し上がれます。‘09年は多雨でオリーブ栽培の大敵・オリーブバエが伊全土で発生しましたが、アサクラ農園にも来る事は来ましたが病気の影響はありませんでした。自然栽培のお陰。周りの農園と比べてもそれが顕著に現れていました。太陽と水と土のエネルギー+αのみで作られたオリーブ100%のアサクラオイルどうぞ色々なお料理でお楽しみ下さい。収穫製造の様子はHPブログ過去ログからご覧いただけます。※蓋が空回りする場合は蓋の下の部分溝をキッチン紙などで切り落として開封下さい。空回りの返品はご容赦願ひます。



しばりたて！アサクラオイルでシンプルカルパッチョ

■ アボカドとマグロのカルパッチョ (2名分)

材料 アボカド1/2個 マグロ赤身3mm4-5切れ ネギ(白い部分) アサクラオイル小匙1 レモン少々 塩 つくり方①ネギは縦に細切り水にさらして白髪ネギを作る②アボカドは皮と種を取り除き3mmのスライスにする③マグロのスライスに塩を少々きつめに全体にまぶす④皿に体裁よく盛りつける⑤アサクラオイルにレモン汁はオイルの半量、塩をほんのつつまみいれよく混ぜたものを上からかける ※レモンの酸味によりソースの味は調整スライスのバケットをトーストしにんにくをこすりつけたものを添えていただく レモンの代わりにバルサミコ酢でもOK

オリーブオイルの本当のおいしさを実感されている方はどのぐらいいるのだろう？健康にいいからとなにげにお使いの方も多いと思います。最近あるへビーユザーとの会話。オルチョは加熱したときの素材の味を引き出す力と魔法だね！と盛り上がりました。本当にそうなので。素材を引き出す(塩のみで)加熱調理はびつくりするほどのおいしさです。こればかりは講習会を出ていただき実感していただきたいです。講習まだの方、二〇一〇年こそ是非！