

オルチョ通信11月号 2010年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョアサクラオイル・アックアサンタ・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・海のしずく(塩)・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他お引き立て、ご愛用ありがとうございます！

すっかり寒くなりました。北海道では初雪が降り、会津の山もうっすら白くなっています。季節の変わり目、どうぞ皆様ご自愛くださいますよう。さて、今号は朝倉によるイタリアレポートを中心に、スタッフの林が構成をまとめます！



EU オーガニック・マーク

★オルチョの瓶に EU オーガニック・マークがつかました★

今回のロットより EU オーガニック・マークが瓶の口のところに付いています。特に中身が変わったわけではなく、2010年7月より EU 各国共通オーガニック製品につける新しいロゴです。遺伝子組み換え作物を使用していないことを含め、EU で明確に定めたオーガニック製品の安全基準を満たす商品につけられています。EU をあらわす 12 の星を葉っぱの形にならべている新しいロゴ付オルチョをこれからもどうぞよろしくお願いたします。



たわわになっているオリーブ



収穫したばかりの実

倉庫 FAX 専用番号のお知らせ

倉庫に FAX 専用番号が入りました。

FAX でのご注文は下記の番号にお願いいたします。

電話

0242-26-3712

FAX

0242-85-6189

このあとオルチョとアックアサンタの畑に向かいます。この件は来月号で報告します。

出荷出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルをどうぞお楽しみに。

荷造り、船会社に引き渡しも終了、すんなりと船が出航出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルの結果が出たのだと思います。

荷造り、船会社に引き渡しも終了、すんなりと船が出航出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルの結果が出たのだと思います。

自然栽培を成功させている方々のアドバイスに従った賜物です。土が柔らかくなり、必要なくなった長草はアサクラ農園にはもうみられません。お役御免です。その時必要な草が生えてくれ土のバランスをどんとよくします。今年も近辺も豊作でしたが確実に農園の土の状態がよくなった為に過去最高の収量の結果が出たのだと思います。

荷造り、船会社に引き渡しも終了、すんなりと船が出航出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルの結果が出たのだと思います。

荷造り、船会社に引き渡しも終了、すんなりと船が出航出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルの結果が出たのだと思います。

荷造り、船会社に引き渡しも終了、すんなりと船が出航出来れば十二月中旬に到着します。アサクラオイルの結果が出たのだと思います。

土のバランス (アサクラオイル収穫報告)
十月中旬から収穫の為にイタリアにきています。アサクラオイルのオリーブは過去最高の収量となりました。当たり前ですが農産物であるオリーブは、毎年天候により収量はもちろん、油分含有量、味や風味などが変化します。



オルチョでかんたんイタリアンラグー (肉煮込みトマトソース)

- 1) 豚肉モモ、バラ、スペアリブなどを大き目に切る
- 2) 玉ねぎのみじん切りつぶしたニンニク、塩を適宜加えよくいためる
- 3) 肉を加え両面焼く 4) トマト水煮缶をひたひたになる分量加え塩、野生のオレガノを入れて沸騰したら弱火でゆっくり煮込む。肉により 40 分から一時間 5) 肉が柔らかくなったら塩味を調整する 6) アサクラパスタをアルデンテにゆで肉を取り除きソースとパスタを強火であえる。好みでパルミジャーノを添える *煮込んだ肉はメインディッシュとしていただく