





# オルチョ通信1月号 2011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…オルチョ通信バックナンバーは よりどうぞ

明けましておめでとうございます！うさぎ年の本年、またどうぞよろしくお願い申し上げます！さて、年末に大雪が降り大変な会津でした。3日間で降り続いた雪はかなりのもので停電、交通麻痺、また発送の宅急便もストップするなど大変なことになりました。冬タイヤはもちろんしていましたが車で動くのは非常に危険な為、車で出かけるところを歩いたり、と今から思うとたった3～4日のことでしたが本当に心身とも疲れしました。‘どうしようもない境地’というのを徐々に味わったように思います。こうなると‘あきらめる’ということを知るものです（笑）どうしようもできない境地もあきらめるも、こう便利な世の中ではなかなか味わえない心境です。新潟と郡山の一本道の間にある街・会津。閉ざされた土地柄であることを再認識。しかしこれは一見超不便のようですが良いことも沢山あります。閉ざされているからこそ良い部分。それは住んでみるとわかりますが会津は本当に良いところなのです。しかしどか雪は年一回にしてほしいものです。冬本番はこれからなのですが…

## 新商品のご紹介 アサクラパスタの詳細はHPをご覧ください

<p>カムットポモドーロ ( ¥803 / 490g )</p> 	<p>ほんのりカムット檸檬リモーネ ( ¥803 / 490g )</p>  <p>ブログで公募してパスタ名が決定しました！命名経過はブログに！</p>	<p>サラゴッラ・スパゲッティ ( ¥803 / 490g )</p> 	<p>サラゴッラ・リガトーニ ( ¥685 / 240g )</p> 
--	---	--	--

古代小麦カムットに2%の伊産トマトを練入。そのものだけでもおいしいトマトの赤がきれいです！

古代小麦カムットに2%のシチリア産レモンの皮を練入。皮の苦味がほんのりとしませす。魚介系に。

アブルツォ州の小麦生産者フィオーレさんのサラゴッラという古代小麦が原料。農薬そして肥料を施さずに栽培されています。どちらもブロンズで型抜きしています。

### オルチョのキャップの説明その



キャップはあえて固く開けづらくなっております。開きにくい場合は上のフタ部分に輪ゴムを2～3本ぐるぐる巻いてからひねってみてください。簡単に開きます！



【注ぎ口】は空気穴とオイルが出る穴とがあり、空気穴からだオイルが出にくくなっています。傾けて注いでみてご確認下さい。

### アサクラオイル完売の御礼

暮れに入荷したアサクラオイルは全て完売しました。沢山のご予約本当にありがとうございます。来年度のご予約受付は8月末からの予定です。そして三月上旬には同じ自然栽培のアックアサンタが入荷します。収穫前二度のヒョウ被害の影響で昨年度の半分の入荷です。こちらはご予約制にはせず入荷と同時に販売し、なくなり次第終了と致します。ご了承下さいませ。昨年より格段にお味がアップしています。どうぞお楽しみに！

## オルチョとアサクラパスタでカンタンイタリアン

下記のレシピはHP【レシピ集】で詳しくご覧になれます



ほんのりカムット檸檬リモーネの魚介ソース パセリをあしらった食べるときレモンを絞るとかなりうまい！

【材料2人分】生タラ一切れ 小柱・適宜（魚介なんでも）  
オルチョ大さじ2 塩小匙 1/2 イタリアンパセリ適宜  
レモン少々・ほんのりカムット檸檬リモーネ 160g  
【作り方】 タラは塩をしフライパンに水ほんの少し加えさっと蒸し煮したらほぐすほぐして小柱を加えさっと火を通す。パスタを茹で茹で上がったならソースにからめ、オルチョは最後に加える



サラゴッラのスパゲッティ・リンゴソース 胡桃をあしらう。リンゴを加えたらさっと煮てリンゴの歯ごたえを楽しむもよし。よく煮ると冷めてもおいしい～

【材料2人分】リンゴ 1/3個 挽肉 50g～玉ねぎ 1/2個 レーズン大匙1 胡桃少々 オルチョ大匙3 塩小匙 1/2 パスタ 160g  
【作り方】 リンゴは小さめにスライス、玉葱粗いみじんにする フライパンに玉葱を入れ炒める 挽肉と塩を加えポロポロになるまで炒める 水少々とレーズンを加え煮、最後にリンゴを加える