

オルチョ通信3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

え！ちょっと前にお正月～♪ 節分～♪と言っていました、なんと3月とは。時の流れは本当に早いものです。いつもオルチョサンニータ他アサクラ製品をご愛用、お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！3月と言えば『あらしぼり』オルチョ、2010年産オルチョヌーボーが到着です。オリーブオイルはオリーブ果実から出来る農産物。毎年天候などにより味や風味は微妙に変化します。アックアサンタも入荷します。味は初年度の昨年と比べグレードアップしています。どうぞこちらも楽しみに！春は～ヌーボーオリーブの季節です！

新モノオルチョ『あらしぼり』『アックアサンタ』今月下旬入荷！！どちらも数に限りがありますので品切れの際はご容赦くださいませ。

●写真左は通常のオルチョ
首のところにあらしぼりシールが入ります。自然沈殿の不完全な澱(果肉です)入り、毎年大好評です！●アックアサンタは収穫環境の改善で味や風味がアップ！残念なのがヒョウ被害の為昨年の半分の入荷です。



お値段/あらしぼり 500ml ¥2782 750ml ¥3696(通常と同じです)
アックアサンタ 250ml ¥2850 (いずれも税込みです)

料理の提案 和食にもオリーブオイル！
イタリア料理だけのオリーブオイルと思っていませんか？オルチョは和の素材ともマッチします。

- お醤油と割る → お刺身やおひたしに
- お味噌と割る → 味噌をオルチョでトロトロにディップにし生野菜や温野菜、パンに塗っても
- 炒め物に → れんこんや牛蒡のきんぴらを炒める時に もちろんお醤油で味付けします
- お味噌汁やそばつゆに → 生のオリーブオイルが手軽に摂れます
- 出来上がった和風の煮物、おつけものに → 味がグレードアップします。お酒のおつまみにも変身です。

依存からの脱却！

先日こんなことがありました。学生時代の友人はコアなオルチョファンでありお客様。その彼女からメールが、『オリーブオイルの固形製品ってどう？』という質問です。【コレステロール・トランス脂肪酸フリー】という宣伝文句が書いてあるとのこと。このアピール文句は一見『油』が嫌われる原因を解決するかのような言葉です。

最近このように『これ良い悪い？安全安心？』と聞かれることが多くなりました。この固形化したオリーブオイルがいか悪いかはさておき『食品』はどういうものであるべきか、自分で判断しなければならぬものであると思います。野生の動物は生け捕りにしたものは別としてそうでないものはまずくくん臭いをかいでから食べられるかどうか自分の感覚を使って判断します。私はこれが基本だと思っています。ウンチクも何も知らない動物は感覚と経験で生命を守らなければなりません。しかし人間は外からの情報、マスコミや第三者が言ったことに依存することがとても多く、本来の自分の感覚、今までの経験からモノを考える癖が失われているように思います。腐るか腐らないかの微妙な臭い、これは動物ならすぐ察知しなければなりません。今こそ依存から脱却し人間の本来の能力を取り戻さなければならぬときです。TPPで外国との貿易がフリーになれば色々な安価な農産物がどつと入ってくるかもしれません。自分では見えない部分、飲食店や加工食品にはそういう安価な食材が使われることが多くなるでしょう。だからこそ油は本来どうなのか？農産物は？ということを知らなければなりません。知らずして選択は出来ないし本物を知らずして感覚を研ぎ澄ますことも出来ないし私は思うのです。付け加えるとトランス脂肪酸の含有は本来(本物の油脂にはありえないものゼロが当たり前、コレステロールは人間の身体には必要不可欠なものの一つです。

■オルチョかんたんレシピ■ 熱に強いオルチョ、但し加熱調理時は高温にしないように調理しましょう



■ 蓮根の煮物

材料/れんこん一節
塩漬ケッパー12粒
ドライトマト 1ヶ
にんにく 1片
オルチョ 大さじ2
水 カップ1/2

【つくり方】①れんこんは7mm位のスライス。食べやすい大きさに。
②ケッパーは周りの塩を洗い流しておく③鍋に材料を全て入れて火をつける④沸騰したら弱火で10分ほど煮る⑤れんこんがしゃきしゃきで仕上がったら味を見て塩加減を調整する(塩気が足りなければ塩で補い強い場合は水を入れて更に煮て調整する)



■オルチョ万能ソース

材料/オルチョ 200cc
塩漬ケッパー12/14mm
10粒 にんにく1片
ドライトマト 1片
野生のオレガノ少々
バジルの葉 1枚

【つくり方】清潔なガラスり、ドライトマトは大きいままでも、塩漬ケッパーはそのまま、全ての材料を瓶に入れる
②1週間以上置いて塩気が丁度よくなるまで待つ【食べ方】パンや生野菜・温野菜、出来上がった料理などなんにでもかける