

オルチョ通信7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・シチリア産塩漬ケツパー……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！
梅雨真っ只中の会津地方、雨が降ると植物もぐんぐん伸びていきます、今年は念願の畑を初め『インゲン豆』『ズッキーニ』『ミニトマト』を蒔き、その勢いといったらすごいすごい！水と太陽そしてもちろん大地があって植物が活着しているという当たり前のことですが目の当たりにして実感しています。依然原産は収束していない福島ですが、毎年変わらずやってくる季節と季節の植物や野菜に癒されています。

オルチョ・瓶ふたの開け方

異物混入防止のためフタが開きにくくなっております。その開封の工夫を今まではオルチョ首にかけてあります『しおり』に説明書を添付しておりましたが今後添付することが出来ません。個人のお客様には別送になる請求書に添付しております。お取扱店様につきましては月末の請求書に同封しております。この件でのお客様のお問合せには恐れ入りますがこの説明書をお客様に手渡しするなどしてご説明させていただきますようお願い申し上げます。

★☆☆☆チャリティーパスタ届きました★☆☆☆

アサクラパスタの製麺所のマリオさんから 1000 袋の古代小麦サラゴッラのペンネが届きました！被災された方への支援としてですが、これを皆様にご購入頂きその金額を全額（消費税は差引）あしなが育英会に募金することにしました。東日本大震災では 1400 名もの震災孤児が登録しているとのこと、まだまだ増える見込みですが親を失った孤児たちに学費や心のサポートを行うのがあしなが育英会です。ご協力をお願いします。

品名/サラゴッラ・ペンネ・センツァリーゲ **特別価格 ¥315**

★緊急輸入！★丘の上のポモドリーノ 南イタリア・カンパーニャ州アッペリーノ

生産者のアントニオさん
野生のオレガノの生産者です



たっぷり 580g 入って ¥680 (税込)

オルチョの生産者ジョバンナさんは震災時、今年の日本の生鮮品は大変なことになるかもしれない、アントニオ（ジョバンナと友達）のトマトを輸入するべき！と進言してくれた。幸いすごく美味しく出来ていたので在庫 1000 本を譲って貰いました。ポモドリーノ（チェリートマト）でジュースを造りその中にポモドリーノの水煮が入っている贅沢な水煮です。瓶入りなので使いかけはそのまま冷蔵庫に入れれば OK。オルチョとこのポモドリーノ、にんにく、そして野生のオレガノをフライパンで 5 分も煮詰めればシンプルトマトソースが出来上がります。果肉そのものをパンにのせてブルスケッタやピッツアソースにブォーノです。夏はやっぱりトマトですね！



南イタリアの魂のレシピ/スパゲッティコンポモドリーノ

夏 100%メニュー/Bruschetta con pomodorino



2人分/①ポモドリーノを 12 粒ほどフライパンにとりニンニク、オルチョ・塩（小さじ 1/3）を入れて火をつける②果肉をつぶしていたためしっとりしたら果汁を入れるのがコツ③3~5 分煮詰めれば出来上がり④野生のオレガノを入れれば本格ナポリ風に⑤アルデンテのパスタにあえるだけ

南イタリア料理にはなくてはならないハーブ・オレガノ。このポモドリーノとの相性は抜群。なんつって同じ生産者だから。トマトとオレガノはナポリのソウルフードです。野生のオレガノ 5g 525円 10g 840円

★ブルスケッタコンポモドリーノ
生のポモドリーノをボールの中で潰しオルチョ、塩、野生のオレガノで調味、トーストしたパンにニンニクをこすり載せるだけ。生パジルの葉を添えて（ピザソースにも OK）

チャリティーパスタやポモドリーノと新商品が届いております。是非お試しになってみてください！きっと本物のイタリアの味をご家庭で簡単に味わえることでしょう。今年の夏も梅雨時からかなりの暑さです。食欲がなくなる時ですがきちんと油脂を摂るのは大事です。しかし決して高温にさらさないことがポイントです。脂臭さや油の劣化を防げるだけでなく身体に油脂が入ってからの影響がまったく変わってきます。加熱時に気をつければオルチョや材料が更に活きます(れ)