

オルチョ通信4月号 2012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

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！

あらしぼりオルチョは入荷と同時にご予約であつという間になくなってしまいました。品切れでご迷惑をおかけして大変申し訳ございません！次回入荷は今月下旬になる予定です。どうぞご了承くださいませ。

定番商品の品切れと入荷予定

- 丘の上のポモドリーノ【4月中旬】
- 塩漬けケッパー9/11mm【4月中旬】
- オルチョ・サンニータ 500ml 750ml 両方共【4月下旬】
- カムット小麦スパゲッティ 1.8mm【5月下旬】
- カムット小麦スパゲッティニ 1.6mm【5月下旬】

アサクラお奨め商品

- カムット小麦リングイネ (¥803) 幅の狭い平麺
- カムット小麦フェデーニ 1.25mm (¥803)

細いので2-3分と茹で時間短く便利

カムット小麦のロングスパゲッティが品切れ中ですがお奨めはどちらもしっかり粉の味が生きており美味です

※ アサクラ倉庫を3月末に引越しをしました。引越し先の電話回線などの関係でご迷惑をおかけすることがございます。FAX番号(0242-85-6189)は5月中旬までつながりません。0242-26-3712 (電話 FAX 兼用) にお願ひ申し上げます



小・150g ¥210
大・500g ¥630

■新商品ご紹介■ ~お塩~

天日塩コンチェントラートデルマーレ
原料の塩はメキシコ・ゲレロ・ネグロ塩田にて海水を「太陽」と「風」の自然の力のみで2年かけ干し上げ日本でシンプルにアクや汚れを処理しました。負荷・ストレスをかけずにつくられているので自然の恵みとエネルギーがたっぷりです。コンチェントラート(凝縮した)デルマーレ(海の)と命名しました。オルチョ、アックアサンタとも、とてもよくマッチします。

塩は素材の味の引き立て役。塩次第で料理の味が変わります。そして塩はたっぷりのミネラル分が含まれています。質のいい自然塩を摂る事は身体の為に重要です。

■古代小麦パスタ製麺所から世界の小麦の歴史⑤最終回
パスタが本来の路線から墮落してしまつたように残念ながら日本の食事情も同じ路線に向かつているといつていいと思う。現在、放射性物質が大きくクローズアップされ一色になっている。しかし思い出していたきたい。農産物を汚染しているのは放射性物質だけではない。農薬(化学物質) 化学肥料(これもまた化学物質) 除草の為の土の消毒殺菌(これも同じく)などの存在だ。そして意外に知られていないのが「種」の現状。一代交配種やターミネーター種はたまた遺伝子組み換え種が存在。それらから出来た農産物に生命力はあるのか?そしてそれらを原料にし加工された食品。それらは更に大量の化学物質『食品添加物』を使用し作られる。私は放射性物質に隠れてしまつたこれらの事をもう一度改めて皆さんに考えて頂きたいと思う。イタリアはまだまだシンプルな食事なので質の低下はそれほどではない気がする。しかし日本はありとあらゆるものが本来のものからかけ離れてしまつている。健康に暮らしていると事情を知らないで終わることが多いかもしれない。何かのきっかけが無ければ知り得ない事かもしれない。私は二十二歳の時現状を知り驚いたのをよく覚えている。『知らない』ままの普通の生活では『知ること』も難しいが、知つてそれからどうするか? 転換できるか? はもつと難しい。その辺りがその人の『選択』にかかつてしまう。難しい事ではあるが、子供を持った時が一つのチャンスのような気がする。子供の為であれば動物の本能が働くからだ、子供を守ることは本来動物の親に備わっている。実態を知られば子供を守る為に今までにない能力が出るはずだ。そして私からのお願ひです。事実を知つて人は自分だけではなく子供が出来た妊娠中の人や小さい子を持つ両親にその事を教えてほしい。まず知つてもらおう。そして自分で考えて貰う。バックナンバー四回に渡りパスタの現状をお伝えしたように世界的規模で食は墮落している。その墮落の渦に埋もれるのは本当に悔しい。身体を害する確立が増えてしまうからだ。一人でも多くの人に事実を知つて貰いたい。そしてどうするかは本人が決めること。方向転換をする道を選んでほしいと強く思う。(れ)

★オルチョでかんたんイタリアン★



■カムット小麦のリングイネ・ブロッコリーとケッパーソース
材料(2名分) / ブロッコリー1/2個以上・塩漬けケッパー6粒・にんにく1・オルチョ大さじ2・水カップ半・カムット小麦のリングイネ180g 作り方/①フライパンに水、ケッパーの塩漬け(そのまま)、ニンニクのスライス、オルチョを入れ火をつけ5分以上煮てケッパーの旨みをよく出す。煮だしスープの塩分を味見し丁度よい味に仕上げる②ブロッコリーは小さく房に分け、沸騰した湯に0.5%の自然海塩を入れ、同時にカムットのリングイネも一緒にゆでる③リングイネがアルデンテに茹で上がったならブロッコリーごとザルにとる(ブロッコリーは粉々になる)④先ほどのケッパーソースにリングイネとブロッコリーを加えて強火でソースとパスタをよく混ぜるように和える

画像のパスタがリングイネです。「小鳥の小さな舌(べろ)」の意味。スパゲッティを平面にした形でソースがよくからみます。