

オルチョ通信5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・シチリア産塩漬ケツパー……オルチョ通信バックナンバーは↑よりどうぞ

今年もあつという間にもう五月！真っ白の冬から雪が消えて新緑の季節～季節の移り変わりは早いものです。さて、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ありがとうございます！

四月はオルチョの品切れで大変ご迷惑をおかけしました。その他の品もやっと入荷して欠品はパスタ2品となりました。ご迷惑をおかけしますがどうぞよろしくお願い致します。

【必ずお読み下さい】オルチョご注文の際のお願い

兵庫県西宮の甲子園に倉庫・発送機能を移し丸一年が過ぎました。福島原発事故の不安定がまだ続くと予想される為このまま継続して発送は甲子園からとすることを決めました。アサクラではギフト以外発送をしておりますので、以前のように即発送、またお取り置き、そして(長期の)日時指定をお受けすることが出来なくなりました。大変申し訳ございません。どうぞ余裕をもってご注文いただきますようお願い申し上げます。

定番商品の品切れと入荷予定

●カムット小麦スパゲッティ 1.8mm 【6月上旬】

●カムット小麦スパゲッティニ 1.6mm 【6月上旬】

アサクラお奨め商品

上記カムット小麦の人気ロングスパゲッティ2種が品切れ中ですが

●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リニ 1.25mm (¥803)

細いので2~3分と茹で時間短く便利、暑い時期の冷製パスタにはもってこい。アサクラおすすめですよ！

※ 3月末に事務所引越しをしました。ネット環境の関係でいつものFAX番号(0242-85-6189)が只今使用できません。

FAX ご注文の際は 0242-26-3712 (電話兼用) にごお願い致します。

【5月～8月までのオルチョ講習会の予定】

- 5月13日(日) 青い虹(宮城県大崎市)
- 5月14日(月) 自然食品店たんぽぽ(宮城県仙台市)
- 5月18日(金) GAIA お茶の水店(東京)
- 5月19日(土) タカコ・ナカムラ(東京)
- 5月20日(日) ナチュラルフードワッハッハ(東京)
- 5月26日(土) タンボロッジ(福島県南会津郡) 一泊二日
- 5月30日31日(水) あしたや(北海道札幌市)
- 6月7日(木) 三越伊勢丹府中店(東京)
- 6月15日(金) ★日程変更可能性有り★GAIA お茶の水店(東京)
- 6月16日(土) ハーモニー下馬店デモ(東京)
- 6月22日(金) 風来(石川県能美郡根上町)
- 6月23日(土) のっぽくん(石川県野々市市)
- 6月24日(日) 山本自然食品店(石川県金沢市)
- 7月2日(月) パン屋タルマーリー(岡山県真庭市)
- 7月15日(日) ハーモニー下馬講習(東京)
- 8月20日(月) 自然食品店たんぽぽ(宮城県仙台市)
- 8月26日(日) 善林庵(福島県いわき市)

詳しくはHP【見てね】でご覧下さい。最新の講習日程が記載されています。

オルチョかんたんレシピ

素材に感謝！いい素材をシンプルに調理し素材の味を引き出します。



とても便利なソース！

- ・生野菜に
- ・温野菜やお浸しに
- ・お肉や魚のソテーに
- ・パンにぬっても
- ・パスタにあえても



胸肉をマリネして
パサパサの食感を
しっとり。マリネする
ことで肉もやわらかく
なります。
右は塩麹バージョン

地産鶏胸肉のオルチョソテー

新玉ねぎのドレッシング ※あらかじめ塩漬ケツパーを塩抜きしておく
つくり方 ①大きめのボールに新玉ねぎ中1個をやさしくおろす
②和(洋でも)辛子を小さじ1/3入れ泡だて器でよく混ぜる
③酢とオルチョ同量、塩漬ケツパーのみじん切りを加え味をみ
整える④野生のオレガノを少々加えて出来上がり

つくり方 ①胸肉1枚に塩小さじ2(塩麹バージョンは塩無し、麹を小さじ1強)をすりこむ。オルチョ小さじ1もすり込みニンニクのスライスをちらして冷蔵庫で30分～2時間以上寝かす。フライパンに油無しで皮目から強火で焼きこんがり焼き、色がついたら裏返しフタをし弱火で7～8分。そのままふたを開けずに余熱で15分。