

# オルチョ通信8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・アックアセント野生のオレガノ・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

暑中お見舞い申し上げます！ 東北地方の梅雨も7月下旬に明けこれで日本列島夏突入ですね！

この容赦のない暑さの中どうぞ体調を崩されませんようにお気をつけ下さい。それにしてもこの暑い中での料理どうされてますでしょうか？ 夏休み中ですから多い方は三度の食事を作らねば（！）ならない方も多いと思います。

火を使いたくない、台所に立ちたくない、とどうしてもトマトを切っただけとか豆腐を切っただけ（いわゆる冷奴）冷たい系の料理、さっぱり系に偏りがちな献立になってませんか？ こうなると体力、エネルギー補給の出来にくい夏バテのスパイラルに巻き込まれてしまいますよ〜〜工夫をして一日一回はできれば涼しい朝の内にはしっかりとした調理や下処理をしてしまいましょう。出来上がったものにオルチョをほんの少しかけるだけでも（味噌汁やそばつゆなどの和モノ系にも）パワーの源になります。熱を通していないオリーブオイルに含まれる抗酸化物質（フェノール類・ビタミンE等）が活性酸素を除去し細胞を生き生きとさせます〜夏こそおすすめがエキストラバージンです！

## 夏のイタリアン献立・ファストフードのおすすめ

- カポナータ（オルチョと塩漬けケッパーで夏野菜を煮込み最後に酢を加えて冷ましてから冷蔵庫で）
- オルチョ万能ソース（生のニンニクたっぷり入れて塩味のついたオルチョ万能ソースをなんにでもかけて食べる！）
- 丘の上のポモドリーノでブルスケッタ（トマトのビタミンやリコピンパワー、生のオルチョで1分で出来る究極のファストフード）これらはHPレシピ集に全て作り方がでています、是非ご覧になりおつくり下さい。

## Sale 丘の上のポモドリーノ

## 新商品のおしらせ(やつとてました小瓶タイプのエキストラバージン) **ボルゴデイサンニータイ**

7月に入荷の丘の上のポモドリーノのフタにキズが多くあり通常価格から¥100 値引きで販売中です。

中身には問題ございませんのでこの機会におまとめ買いはいかがでしょう。チェリートマトの水煮は重宝します！



- カポナータにも
  - ブルスケッタにも
  - トマトソースにも
- 使い勝手は色々  
加熱はもちろんそのまま生でも  
お使いいただけます。

セール価格¥580  
ジュースもホール果肉も全てチェリートマト

ちょっと試したい、卓上で使いたい、プレゼントしたい、など小瓶タイプのリクエストはオルチョ輸入開始時からお客様から強い要望を頂いておりました。オルチョはご存知の通り取量に限りがあり小瓶サイズを作る事はできませんでした。かといって別のオイル、品質のいいオリーブオイルは星の数ほどイタリアにあります。それを日本に輸入するのは簡単ではありません。輸入を始めて12年が経ちますがオルチョサンニータの栽培から輸入まで一貫してジョバンナさんと取引しそれは今こそ強く思うところです。クオリティーの維持の為にアサクラは常に注意深くしていなければなりません。そこで信頼のおけるジョバンナさんに畑の環境、栽培方法、オリーブの質のなどを考慮し元々彼女と信頼関係のあるヴィンチェンツォさんの果実をジョバンナさんが収穫をし瓶詰め、輸出まで任せて出来たのがボルゴデイサンニータイです。ジョバンナの畑から3kmと極近くオリーブオイルの特徴はオルチョサンニータととても似ております。(詳しくはHPをご覧ください)

### 【ボルゴの特徴】

- 有機栽培
- 冷抽出法
- 4品種の混合
- オルチョに似た味と風味、りんごの香りがほのかに
- 卓上サイズ



250ml 1 ¥1650



生産者ヴィンチェンツォさん  
とても温厚な人柄〜



## オルチョかんたんレシピ じゃが芋の冷製ポタージュ

【材料】(4人分) じゃがいも黄色系がおいしい2個 玉ねぎ 1/4 個 オルチョ大さじ 2 自然海塩小さじ 1/2 水適宜 【作り方】①じゃがいもは1cm厚切りにできるだけ薄くスライスする②玉ねぎは繊維に直角にスライスする③厚手の鍋にオルチョを注ぎじゃがいも、玉ねぎ、塩を入れて火をつける。じっくりとじゃがいもが透き通るまでいためる④いもの甘さと旨みがでたらひたひたに水を入れてフタをしてやわらかくなるまで煮る⑤塩味をみて整え火を止めて粗熱を取ってからミキサーにかける⑥冷蔵庫でよく冷して深皿に盛り画像はオクラを浮き身に ※とろみ加減はミキサーをかけて水で自由に調整下さい

アサクラレシピの定番ポタージュはつなぎも乳製品も入れないので野菜そのものを『飲む』感覚です。だからこそじゃが芋そのものの真価が問われるレシピです。是非化学肥料や農薬不使用のもので作って下さい。材料の質がそのままおいしさに反映しますので。私は8月はイタリアです。アサクラオイルの予約は帰国後開始予定です。ブラックベリーの収穫も体験してきます