

オルチョ通信12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

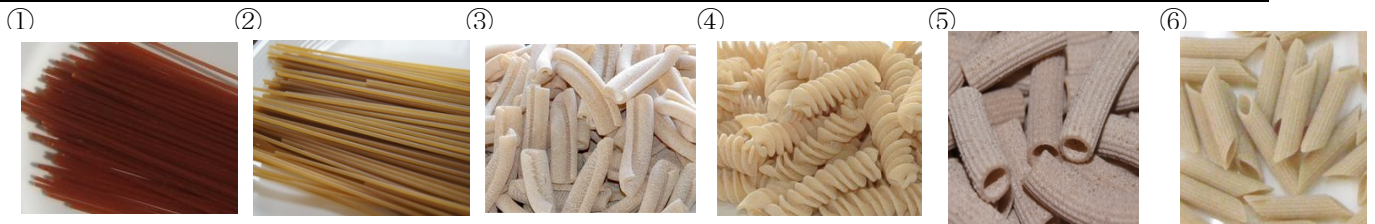
いつもご愛用お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！

いよいよ師走ですね。やっと寒気もやってきて冬らしくなったような気がします、暖かすぎましたから11月中は。残すところあと一ヶ月。最後12月が皆さんにとりまして有意義な時間となりますように！新年明けにはアサクラの現在倉庫の甲子園から大阪の堺市に移転する事になります。引越し準備目前の為のセールを12月中限定で行います。

倉庫・在庫一掃セールします！

甲子園倉庫からの12月の最終発送は28日になります。年明け1月7日から新倉庫の大阪・堺市から発送開始となります。新倉庫のスペースの関係上パスタの種類をしぼることになります。残念ながら下記パスタは在庫限りで終了とさせていただきます。引越し荷物を身軽に〜〜と在庫一掃セールです。

	古代小麦の種類	パスタの名称	内容量	特 徴	通常価格	12月中セール価格
①	カムット	スパゲッティポモドーロ	490g	シチリア産トマト練込	803円	10%off 722円
②	カムット	スパゲッティボルチーニ	490g	イタリア産天然ボルチーニ茸練込	803円	10%off 722円
③	ファッコ	ジェメツリ	240g	双子型・もちもち	630円	10%off 567円
④	ファッコ	フジツリ	240g	らせん状型	630円	10%off 567円
⑤	ファッコ	セダニーニ (全粒)	240g	自然栽培	630円	10%off 567円
⑥	サラゴツラ	ペンネ	240g	自然栽培	630円	10%off 567円



新入荷情報 大変お待たせしました。年一回だけの入荷になりますラディーチのジャムが到着しました！

今年はラディーチ農園でできた無農薬の桃を原料に桃のスペレドが初入荷します。こちらは大好評のブルーベリースプレッドと同じく砂糖不使用。桃の持ち味を壊さない程度のブドウ果汁で甘みをつけています。桃の味と風味が100%お楽しみいただけます。他5種のジャムも果物のぎゅっと詰まった今までにないジャムです。6種類とも一切の添加物はもちろんペクチンやリンゴ果汁で増量はしていません。フルーツそのものの味と風味が生きています。今年はずっと入荷しましたのでみなさまご安心下さい。

発送はまだ日程が確定しておりません、準備が整い次第発送させていただきます。ご了承くださいませ。

	品名	内容量	原材料	特 徴	価 格
①	オレンジムース	220g	オレンジ キビ糖 レモン果汁	シチリア産無農薬オレンジまるごと使用	780円
②	あんずのコンフィチュール	220g	あんず キビ糖 レモン果汁	無農薬あんず使用フレッシュ感が新鮮	780円
③	ブルーベリースプレッド	200g	ブルーベリー ブドウ果汁 レモン果汁	野生のブルーベリー使用	850円
④	栗のクリームオレンジ風味	220g	乾燥栗 オレンジ キビ糖 ラム酒	天然栗使用	780円
⑤	栗のクリームチョコラム風味	220g	乾燥栗 キビ糖 カカオ くるみ、松の実、ラム酒	” チョコレート味	780円
⑥	桃のスペレド	200g	桃 ブドウ果汁 レモン果汁	無農薬桃使用	780円

ご注意) 栗・杏は不作の為値上げしました。

ラディーチのジャム類はパンに塗っていただく以外に

- タルトやケーキなど製菓材料として
 - アイスクリームやヨーグルトに添えて
 - 生ハム類・ソーセージに添えて
 - 肉料理のソースに
 - パンケーキやスコーンに添えて
- などなど〜パーティーシーンにも重宝するはずですよ。

イタリアから帰国しました〜(一〇二)の収穫を終えて&イタリアツアー

ご存知の方も多いかと思いますが本年のアサクラオイルは半分の量

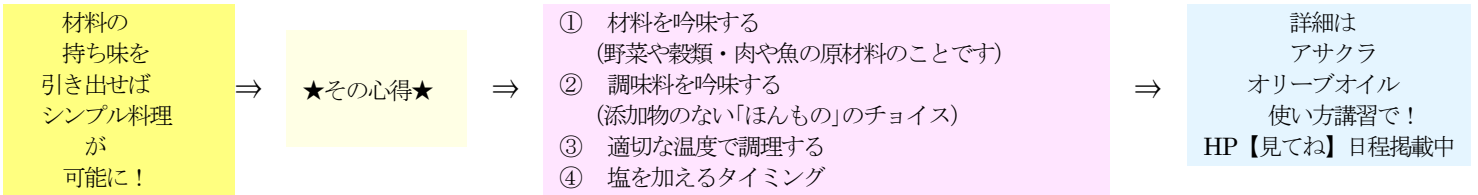
そしてアックアサンタにいたっては日本分ゼロ。気候条件が大きく左右する果樹ですのでこれも仕方ないと思います。楽しみにお待ちいただいた方には限定本数になってしまい大変申し訳ございません。しかしオリーブの木の立場にたてばこれでよかったのかも思います。そもそも6月花の時期の気温が異常に高くゆっくり開きゆっくり結実まで一定の時間と気温で成長するものが、高温でそれがかなわず結果する前に暑さで枯れてしまったものが多かったようです。これはラディーチのジャム原料の杏も同じくです。(その為値上げになりました)その後8月の高温も木にかなりのストレスがあったはずです。きつい乾燥で水がないのですから。もともとはシリア・ヨルダン辺りが発祥のオリーブは暑さには耐えられる植物ですが百年以上の木ばかりの農園でイタリア気候モードになっている木たちにはかなり辛かったのでは、と思います。そんな中、実が半分の量だったことが木への負担が軽減したのではとも思います。そしてそれら無事結果した実が秋まで実ってくれて本当にありがたう、と収穫をしながら思いました。そして少ないからこそ今年のアサクラオイルとアックアサンタは濃厚、凝縮されたお味になっているはずです。搾油後刻々と変化するフレッシュジュースのオリーブオイルです。絞りと日本に届いてから(今月中旬予定)ではかなり味が変化します。濃厚なオリーブ果汁をどうぞお楽しみにして下さい。アックアサンタにおいては1リットルだけ持ち帰りました。私だけで味わうのは余りにもつたいないので、2012産アックアサンタを楽しむ云をどこかで開催しようと考えています。

話変わって今回も収穫終了後お客様ツアーを実施しました。アサクラパス、アサクラオイル、丘の上のポモドリノとオレガノ、そしてオルチョサンニータ(こちらは収穫体験も)、そして新発売のボルゴデイサンニータの生産者をそれぞれ周り現地視察しました。直接生産者とのコミュニケーション、畑を実際に歩く・見る・製造工程を見る・説明を聞く、どういふものを食べているか実際に食材をどのように料理しているのか……そしてなによりそれぞれの気候風土を目で見る、人々が何をどう話すか、実際に聞いて感じて感ずるのはただ商品を見て使うだけとは大きな違いです。行かれた皆さんはきっとそれらをそれぞれ感じイタリアという国や空気の違いを実感されたに違いありません。生産者たちは毎回大喜びです。遠い日本から大勢(総勢十七名)来てくれるのですから！日本人がどう考えどう愛用しているか、どういふものを求めているか彼らも理解したはずです。ツアーは今後も続けて行こうと思っています。(れ)

オリーブオイル使い方講習

よい食材を手に入れるだけで満足していませんか？ 油の使い方には

油について理解しなければ上手に使いこなすことが出来ません！例えば 60兆の細胞からなる私たちの体。油脂に含まれる脂肪酸が大事な細胞膜の原料にもなっています。油脂は何を選ぶか、そしてどう調理するかが重要です。是非オリーブオイル使い方講習で学んでください！そしてオリーブオイルが素材に及ぼす影響はどういふものか見て味わって実感してください。



かんたんホワイトクリーム
 材料/玉ねぎ2個 オルチョ大さじ2 コンチェントラートデルマーレ (アサクラ天日塩) 地粉大さじ2 豆乳か牛乳200cc
 つくり方①玉ねぎは繊維に直角に極薄くスライスする②フライパンに玉ねぎ、オルチョ、コンチェントを入れ火をつける③じっくり炒める④甘みが出たら水をヒタヒタ加えフタをして蒸し煮する④玉ねぎがトロトロになったら地粉を少しずつ加えよく炒める⑤全体に火が通ったら豆乳か牛乳を少しずつ加えてとろみは料理によって調整する (グラタン、パスタソース、クリームコロッケ、シチュウに利用可能)
 (写真はサツマイモを1%塩分のお湯でゆがいたサツマイモにクリームをかけたもの。パン粉をふってさっと焼いたグラタン)



アントネッラのオムレツ ~アックアサンタのアントネッラ直伝
 材料/カリフラワーやブロッコリー それぞれ小房に分けたもの3~4個、じゃが芋小2個 玉ねぎ1個 卵6個 パルミジャーノレッジャーノ (なくてもよい) コンチェントラートデルマーレ (天日塩) 小さじ1/2
 つくり方①1%の塩分のお湯を用意するじゃが芋やカリフラワーを茹でる②やわらかくなったらザルに上げ蒸気を四方八方から抜く③フォークでぎゅぎゅつぶし卵を割りほぐしコンチェント、野菜とあわせパームミックスなどで全体をトロトロにしパルミジャーノを加える④フライパンを温めオルチョをたっぷり注ぎ温まったら卵液を流す⑤フタをして弱火で15分以上、ひっくり返しさらに5分竹串を指して焼き加減を見る

