

オルチョ通信6月号 2013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

いつもアサクラアイテムをご愛用、お引き立ていただきましてまことにありがとうございます！6月にもならない内から関東辺りまでもう梅雨入りだそうで。梅雨といえば6月後半からという認識でしたが前倒しで季節が巡っているようです。四季の変化が突然かわるので戸惑いますね。そして今年の夏は酷暑、今までにない暑さ！だと聞きます。本当なのでしょう。暑い夏を迎える前にそれに対処できる体力づくりをしなければと思います。夏の農産物が出回る6月。オルチョとともに旬の素材できちんと調理し暑さに負けない身体をつくりましょう！

新入荷
 早上サイズ
 持ち運びも便利！My Oilとしてバックに入れてOK。お弁当や外食でも使用可能！！70ccのボトルにもお入りはれますよ！



Borgo dei Sanniti
 ボルゴデイサンニティ
 250ml (220g)
 税込 1650円
 5月末に入荷したこの1号やほや2012年産の新モノです
 酸度 0.2% (対してMAX0.8%)
 産地ハネバートのオリーブ畑を
 かけ板けり爽やかな風の巧み
 風味です。も53人適度な旨味
 と苦味があまー級品です。

新キャップになったオルチョ&ボルゴ (二つは姉妹関係)

ずっと悩まされていたオルチョふたの空回り。空回りする場合の開け方・注意書きを首のしおりに添付しておりましたがやっとキャップが変わりました。一度二年前に瓶ごと替えましたが、これが不評で一年でボツ。またいつもの金ふたに戻っていたのですが生産者ジョバンナさんが新型のプラスチックふたを見つけてきました。またこれもどうなるか？ですがとりあえずこの新プラスチックふたで様子を見る事にします。5月末に入荷したものの以降はこれになります。緑のプラスチックふたです。何かご意見、使ってみての感想などありましたらどしどしお寄せ下さい。

★オルチョとボルゴの関係★

お客様の要望は果てしない。あれがほしいこれがほしい、結構わがままです！そのわがままがまじくエストの第一位はなんといっても「オルチョの小ボトルがほしい！」です。残念ながら(?) オリーブオイルは使い方がわかるとドボドボ使うように必ずなるのですが(その証拠にオルチョは500mlと750mlとありますがだんだん同じ位の輸入量になりつつあります。初めは500mlでも大きすぎる！こんな高いオリブオイル！と安くはない500mlのオルチョは誰が買うの？と思われる方も中にはいました。しかし、少しずつずつ現象は変わり、使い方のコツをわかった人、おいしさに開眼した人、オリーブオイルの可能性の豊かさに気が付いた人は大瓶に移行していくのです。

現在のオリーブオイル市場は輸入し始めた頃に比べ状況は明らかに変化しており一家に一本は当たり前前の時代です。しかしどれを買ったらいいかわからないままのオリーブオイルジブシーの方がなんと多いことか。ジブシーにならざるを得ないのは「ほんもの」に出会えていないからです。ほんものに出会えればジブシーから卒業できるのです。可能ならアサクラのオリーブオイル使い方講習に参加していただければいいのですがきつかけなければ使えば真の豊かさを知らないままの方もいます。またオルチョの生産量にも限りがあります。

そこで考えたのがこれまで経験を重ねてきたわたしとオルチョ生産者ジョバンナさんとの共同プロジェクトによる新たな製品の生産です。ジョバンナさんの友人・有機栽培オリーブ農家ピンチェンツォさんのオリーブ果実をジョバンナさんがオルチョと同じように手摘みしオルチョと同じ搾油所に持ち込み搾油しジョバンナさん達が瓶詰めし全ての工程をオルチョと同じように製造します。というのも篤農家を見つづけるのがとても大変でオリーブは果実を摘んでから加工し保存・保管として輸出手続まで気が抜けず一連の日本までの流れを一貫して信用できる人を見つづけるのが簡単ではないからです。オリーブオイルを使い慣れない方、一人暮らしの方、ほんものに出会うきっかけとなるための初めの一步としてボルゴデイサンニティが生まれました。この味でオリーブオイルに目覚めていただきそして使いがわかれば割安なオルチョへ移行するのもよいでしょう。(略して)ボルゴはオルチョの妹分と思ってください。品質はもちろんオルチョ級です。在来種のオルチエ・フラントイオ・レッチーノ(ここまではオルチエと同じ品種)そしてコルバという青リンゴ風味をもつ品種をプラスしてオルチョとはまた違った個性にしています。肝心なお味、もちろん美味です。(れ)

★オルチョかんたんレシピ★★★★★☆☆

今月は超がつくかんたんレシピ

グリーンソース

材料/オルチョかボルゴたっぷり イタリアンパセリ
 バジルの生葉 ディル ルッコラなど青みハーブ系適宜
 にんにく少々 ナッツ少々(胡桃・松の実・アーモンド等
 できれば生・なくてもよい) コンセントラートデルマー
 レ少々(アサクラ天日塩) つくり方/①ハーブ類は洗って
 水気をよく切っておく②ミキサーにハーブ、にんにく、ナ
 ッツを入れミキサーが回るに相応しいたっぷりのオルチ
 ヨかボルゴを注ぎペースト状にする③味をみて塩味を調
 整する

写真はトーストしたパンに丘の上のポモドリーノをその
 ままのせその上にグリーンソースをあしらいました



赤いのが丘の上のポモドリーノ
 チェリートマトの水煮です

アサクラアイテムの定番



野生オレガノ

何と言っても野生!!
 標高800m以上に
 自生するオレガノの花のみ
 を草を乾燥してパック詰め
 しました。(葉)は一切入りません
 葉はトウモロコシと根葉臭しかなく
 花のみ「オレガノ」の香りが濃厚。
 ほんの少し料理の仕上げに
 あしらうとイタリアンになります。
 魚の肉のくさみ消し、風味付け
 に調子合います。

5g 525円
 10g 810円



丘の上のポモドリーノ
 チェリートマトの丸のままが
 シュールスを煮たんです。ミ
 通商部がわがかりです。580
 倍以上の濃さはたべれば
 この2つは相性
 パツケレ
 一袋に2個
 下さい