

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・バスター・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ありがとうございます！
空梅雨と集中豪雨というこの極端な気候の中みなさんいかがお過ごしですか？地球環境のことも毎日の食卓に出す料理のことも同じく大事なことです。大事なことを一生懸命やっていきましょう。好きなもので料理をするのではなく旬を生かしたシンプルな料理を心がけていきましょう。そうすれば何かが変わるような気がします。

【オルチョ・ボルゴキャップの不具合】

新しくキャップが替わったオルチョとボルゴです。これは金フタの空回りで開封しにくいものの改善の為にプラスチックフタに替えたのですが、フタの上部に不具合のあるものが流通しています。これはキャップ製造時の不良のようです。何個かにひとつ、不具合のものがあるようです。



フタ製造所の製造時の不良とわかり、大至急新しい良品を製造していますがすぐには間に合いません。もしお客様から問い合わせがございましたら、恐れ入りますがそのままお使いいただけますよう、はずれる部分上はテープなどで押さえてご使用いただきますようお願い致します。度々ご迷惑をおかけします。

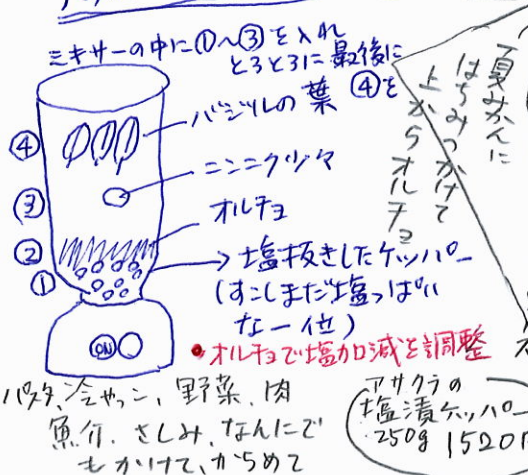
◎ 只分オルチョ品切れですが7月初め入荷と7月終りに入荷のものを含め、それら全てに不具合の可能性がございませぬ。次の便も只今、びん詰めがストップしている状況でオルチョ品切れが心配されてます。ご理解いただきませぬ。あつぱり、私しよ。



真夏が来る前に（夏バテに備えて）

ここ数年の夏の暑さは本当に驚かすよね。あと数日でアックアサンタのツアーが始まり全日周イオリアの生産者宅で過ごす楽しい夏休みはワクワクドキドキではあるのだが、夏の一番暑い時期なので皆、大丈夫か？ 気にはなるだろう。極端な気温は気圧を変化させて、びょうろの原因にもなるので、オリゴをほいめどらうなど農作物にとっても受難です。果実ものは実にキズがつくと、質の劣化。又、収量に影響。折角実をもと紋になります。同じく人間も同様。暑さは身体にこたえますが、体力に自信のない方は暑くなる前から夏バテしないように対策を立てていた方がいい。そこで有効なのが牛物のエキストラバージンオリゴオイル（長ノ）のオリーブの木は暑さに強く、乾燥に強い。このまでも根を伸ばし水脈を伸ばし、極端な暑さは水脈で生かされます。ギリギリの太陽光はオリゴ自体にエネルギーを育み、栄養分をためます。そのエキストラ太陽光・水・土で出来た油性のオリーブオイル。お料理にたっぷりお使い下さい。イタリア人が夏バテした、などと私は20年近くイオリアに関わっていますが、聞いた事があります。旬の夏野菜とパスタ。オリーブオイル。少々のワイン。いわゆる地中海ダイエットの真骨頂。あ、ウツのお魚も試す。その代わりに冷たいビールや氷入りのお水などは一斉とリません。ビールをこまめに減らす。旬の野菜やフルーツで体を冷やして、上手に夏を過ごすのです。

今日のおススメ ケツパーソース



最近のマイケム

- オリゴオイルとソースのソース作り
- レモン汁と合わせて魚介類サラダ
- 味の強い素材を全部みじん切り、オルチョとエキストラで程々温サラダ。パスタソース、カルパッチョソースに
- アックアとニンニクをこまかくきざし、ピネグレートソース（米酢とオリゴ）
- はちみつとオルチョを果物へかけて
- 生のオルチョ（ホシゴ）をたぶら、加えて生のエキストラバジリを利用
- を便利なのでお料理も楽々