

オルチョ通信新年号 2014年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョ・アサクラオイル・アツクアサタ野生のオレガノ・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
新年おめでとうございます！ 私は2000年にこの仕事を始めたので2014年で14年目に入ります。少しずつ毎年様々な展開がありました。人の入れ替わり、取り扱いアイテムの増加、自家栽培のオリーブをつくる、震災や倉庫移転など、これらのことは2000年の始めに予想していたかと言うと全くそうでないのは当たり前ですが14年と言う月日は本当に長いようで短いを感じます。その中で色々なことを学んだなあとしみじみ思う今年の年初めです。これらの事を踏まえて足踏みではなく更に学び試行錯誤しそれぞれの質を高く進化させていきたいと思ひます。自分自身を含め喜びや楽しさも加えていきたいと思ひます。また自然環境によりよい方向にいくことも重要と思ひています。
 今年もその積み重ねの一年としてアサクラなりの精進をします。今年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます

新入荷のご案内大変お待たせしておりました欠品の品、限定品、いろいろ入荷します。準備が整い次第ご予約順に発送いたします(アサクラオイルは今月中旬より発送)

- **New** オルチョアンチョビフィレ 230g ¥2457
- サラゴツラ小麦 (フィオーレさんの自然栽培) スパゲッティ 1.8mm 490g ¥803
- サラゴツラ小麦 () フジツリ 240g ¥630
- ファツロ小麦 (イタリア有機認証) スパゲッティ 1.8mm 490g ¥803
- ファツロ小麦 (クリスチャンさんの自然栽培) トゥベツティ 240g ¥630
- カムツ小麦 (イタリア有機認証) リガトーニ 240g ¥683
- カムツ小麦 () ゴミティ 240g ¥630

★アサクラオイルにつきましては全て完売しました。ご購入ご希望の方は取り扱い販売店さんのリストをHP上にてアップしております。恐れ入りますがそちらをご覧になりお問合せの上、そちらでご購入いただきませうお願ひ致します。

ラディーチ・全品 15%off お試しキャンペーン

まだ食べたことのない方！是非是非一度フタを開けてスプーンで一口！そうすればわかります。他のジャムと一味違うことが！甘さや香り、手作りの「ぬくもり」が感じられることでしょう。いままで今ひとつ宣伝しておらずこの機会にお一人でも多くの方にそのおいしさをお試しいただくキャンペーンを実施します！

【ジャム】ブルーベリースプレッド (砂糖不使用) 甘さ控えめ是非ヨーグルトと共に	200g	¥850	→	¥722
【ジャム】桃のスプレッド (砂糖不使用) 繊維質の残る桃そのものを味わえます	200g	¥780	→	¥663
【ジャム】あんずのコンフィチュール あんずの香り高くリッチな味わい	220g	¥780	→	¥663
【ジャム】オレンジムース ほろ苦さと甘さが絶妙大人のマーマレード	220g	¥780	→	¥663
【ジャム】栗のクリームチョコラム風味 生クリームとあわせると更にリッチに	220g	¥780	→	¥663
【ジャム】栗のクリームオレンジ風味 栗がたっぷり、温めたスコーンと一緒に	220g	¥780	→	¥663
【果汁】ブルーベリー100% (砂糖不使用) 野生のブルーベリーなので酸味があり	125ml	¥540	→	¥459
【果汁】いちご いちごの香りと甘さが口いっぱいに広がります。炭酸で割って	125ml	¥390	→	¥331
【果汁】ブラックベリー 木苺の濃い香りと味はカクテルにもどうぞ	125ml	¥430	→	¥365

トスカーナ州ラディーチ社のジャムやジュースはフルーツそのものをたっぷり使用、防腐・安定の為や増量の為の添加物を一切不使用です



オレンジムースで葛湯

KUZU di Arancia

～葛のオレンジ風味～

材料 (二人分) / 葛大さじ1
 オレンジムース大さじ2
 水 200cc コアントロー大さじ1
 つくり方 / ①200ccの一部で分量の葛を溶いておく
 ②鍋に残りの水、ムースを入れて沸かし水溶きした葛を加え木ベラでよく混ぜる。白っぽいのが透明になったら出来上がり。コアントローを加えてカップに注ぐ
 (子どもさんにはコアントローを入れずにどうぞ)



栗のクリームチョコラム風味で～そば粉のクレープ～

水 150g と卵 1 個をよく混ぜてそば粉 70g (小麦粉でも) を振り入れてよく混ぜるサラサラになったら OK
 フライパンで両面焼く。生クリームは少々砂糖を加えてホイップさせ器に入れる。そば粉クレープに生クリームと栗のクリームを塗りくるくる丸めていただく (他のフルーツジャムでも美味)