

オルチョ通信2月号 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
いつもオルチョ他、ご愛用、お引き立てありがとうございます！2月になりましたが雪の多い会津ですが例年に比べ降雪量が少なくその代り寒さが厳しく空気が乾き、まるでイタリアのミラノのようです！(笑)空気の冷たさは例年にないものです。インフルエンザや風邪も流行真っ盛り。くれぐれも体調管理にはご注意ください。

【2月の欠品と（入荷予定）】

- カムット小麦スパゲッティ 1.8mm (4月頃)
- カムット小麦フェデリーニ 1.25mm (4月頃)
- 丘の上のポモドリーノ (3月下旬)
- 桃のスプレッド (3月下旬)
- 栗のクリームチョコラム風味 (3月下旬)
- アックアサンタ●チェチ (ひよこ豆) (3月下旬)

【完売御礼】

- オルチョ・アンチョビフィレ (来年1月)

ラディーチ・全品 15%off お試しキャンペーン【継続】

- 【ジャム】 あんずのコンフィチュール 220g ¥780→¥663
- 【ジャム】 オレンジムース 220g ¥780→¥663
- 【ジャム】 栗のクリームオレンジ風味 220g ¥780→¥663
- 【果汁】 ブルーベリー100% (砂糖不使用) 125ml ¥540→¥459
- 【果汁】 いちご 125ml ¥390→¥331
- 【果汁】 ブラックベリー125ml ¥430→¥365

※果汁は在庫がなくなり次第、取扱を終了します

★ただいまオルチョ・アンチョビフィレとラディーチ商品（ジャムと果汁）を対象にしたレシピコンテストを開催しています（締切3月末日）。応募レシピは随時 Facebook のアサクラページにアップしています。ブログのようにどなたでも見ることができます。ぜひご覧ください。→<https://www.facebook.com/asakuraoil>

【年が明けけてもろもろ思うこと】

予定よりかなりの数が入荷したオルチョで漬けたアンチョビフィレ。大量入荷でどうなるかと思いましたが発送が始まりお味の良さから追加注文が相次ぎあつたという間に終了になりました。みなさまに喜んでいただき本当に良かった！嬉しいです。みなさま本当にありがとうございます。購入しそびれた方や味わった方からは是非再入荷をとのりくエストにつき、今年も5月のカタクチイワシの季節にアサクラ用に漁をしてもらうつもりです。日本はお店やさんに行けばありとあらゆるものが売っています。アンチョビもしかり。しかしだどっていけば漁師さんが漁をし、そして5か月間もの間塩漬にしそれからオイル漬けになって出来上がります。アンチョビは一日にして成らず笑どんな食材もですが特に発酵モノは時間がかかります。だからこそおいしいし質のいいものこそでないものの差が歴然とします。オルチョのご愛用者はアンチョビの良し悪しもよくお分かりの方が多くいます。オルチョのジョバンナさんやアンチョビの生産者ジーナさんも大変喜んでいて。来年は出来るだけご希望に応えられるように先行予約制にしたいと思っています。具体的には今年4月までにご希望数をご予約下さい。ご予約分につきましては少しお値段を安くしたいと思っています。

さてさて話題は変わって、4月からは増税が決定しお取引先さまから新価格の提示を求められています。一足早く増税を実感しているところです。5%から8%食料品特に野菜や調味料など毎日使うのものが3%上がるというのはかなりの痛手です。よね。同じように買い物をしていたら間違いなく今までの総額から3%アップするのを経験したため息が出ます。しかしわたしはもしかしたらこれはいい機会なのでは、とも思います。お金を使うことについて向き合うためにです。お金は大切なものです。仕事をした対価として得られるもの。そして生活の為生きていくためのツールで、単に蓄えるのを目的とすることや単に減らないようにする(節約とも言いますが)ものではないということ。このお金の使い方をもう一度考えるいい機会のような気がします。自分にとって本当に必要なものはなにか、必要と不要をきちんと線引きできる自分になれるように。そしてその必要なものはなにか？時間はみな平等に与えられています。質のいい時間、そして生活をしていくために本当に自分に必要なものは何かを改めて考えてみてはどうでしょう。携帯電話代なのでしょうかそれとも一膳のご飯や一杯の味噌汁なのでしょうか？質のいい時間と人生が、これをきつかけにはつきりくつきり見えるようになればいいなと心から思います(れ)

□4月以降の価格について□消費税が5%から8%にアップになると共に、アサクラアイテムも税込価格が変更になります。また最近の外国為替レート決済の都合上一部値上げになるものがございます。



♪和食にオルチョ♪かんたんレシピ

会津市内のオルチョご愛用者なんと 82歳お一人暮らしの女性！毎日きちんと手作りご飯をおつくりになっています。お正月明けご馳走になったオルチョ粕汁！
な～んにでも私はオルチョよ、とイタリアンとは無縁(笑)のY夫人に教えていただいたかんたん粕汁レシピです。材料(20cm片手なべ8分目ほど) / 大根、里芋、にんじん、かぶ、ごぼう適宜(お好きな野菜なんでも) 糸昆布少々、味噌大さじ山盛り1程度・酒粕お玉1杯、昆布出汁500cc 位つくり方①ごぼうはささがきにしオルチョでよくいためる②甘い香りがしたら他の野菜大きめに切ったものを加えてざっと炒めて昆布出汁をかぶるくらい入れてあれば糸昆布も加えコトコト煮る③材料が全て煮えたら味噌を溶き入れ、酒粕(板状のものならあらかじめ水に浸して柔らかくしておいたものを)を出来たおつゆで少しトロトロにほぐしてから汁全体に加える。味噌で塩味を調整する④椀に盛りオルチョをたっぷり注ぐ