

オルチョ通信5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

いつもオルチョサンニータ他アサクラ製品をご愛用いただきまして本当にありがとうございます！
会津もようやく桜が満開になり花々が一斉に咲いて春のにおいで一杯です。熊本に行きましたがなんと梅雨のはじまりのような雰囲気と空気のおいしさに日本列島の細長さ加減を実感しています。北海道はこれからが春のはじまりでしょうか？寒かった冬がようやく終わりまた季節が移り変わります。どうぞ季節の変わり目ご自愛くださいませ。

パスタ欠品でご迷惑おかけします。下記5月下旬より出荷予定です。(大人気ラインナップ入荷します)

- カムット小麦スパゲッティ(1.8mm)
- カムット小麦スパゲッティーニ(1.6mm)
- カムット小麦リングイネ (幅狭め平麺)
- カムット小麦フェデリーニ (1.25mm)
- ファット小麦スパゲッティ (1.8mm)
- サラゴツラ小麦ジェメリ
- カムット小麦全粒フジツリ
- カムット小麦ペンネ (お特大袋)

アックアサンタ夏のツアーと秋のオルチョツアー

自然栽培オリーブオイル「アックアサンタ」はウンブリア州の農家民宿をはじめました。7月中旬から夏の農園ツアーを開催します。また秋11月初旬からオルチョの農園を中心にアサクラパスタの麵工房、アサクラ農園、丘の上のポモドリーノ農園めぐりツアーを開催します。ご興味のある方はメールもしくはFAXにてお名前、住所、電話番号を明記の上お知らせください。詳しい資料が出来次第お送りいたします。なお、お電話でのお問い合わせは受け付けておりません。
アサクラ 0242-85-6189 (FAX) もしくは oil@orcio.jp

※送料につきまして5月1日より値上げのお願いと伝えておりましたが、まだ調整中なため、お知らせするまでは現行料金とさせていただきます。

レシピコンテスト結果発表！ オルチョアンチョビとラディーチのジャムを使用のかんたんレシピ

大人気のオルチョアンチョビでしたが、使い方のバリエーションはまだ日本のみです。またラディーチのハンドメイドのジャムはそのものでももちろん美味ですがお料理やお菓子などご愛用者のユニークでおいしいしかも簡単なレシピを募集し広く使い方や食べ方を広げることを目的としオリジナルレシピを募集し、応募数26点でした。その中から優秀賞を6点選びました。賞品としてアサクラセット5000円相当をお送りします。オルチョアンチョビは来年1月に新しいロットが到着予定です。アサクラ用のカタクチイワシ漁が来月はじまります。限定数まだございますのでHPからご予約下さい。【優秀賞】エントリーNo.4(東京都Nさん) 【優秀賞】エントリーNo.8(東京都Sさん) 【優秀賞】

残念ながら大賞は該当者無し。

優秀賞6レシピを選びました。

基準はおいしいはもちろん、+簡単でつくりやすい、手軽、を重視しました。またその素材(アンチョビかジャム)の個性が鮮明になるレシピに焦点を当てました。詳しい作り方はFacebook アサクラのページかブログでご覧下さい。

【優秀賞】エントリーNo.11(会津Sさん) 【優秀賞】エントリーNo.17(東京都Oさん) 【優秀賞】エントリーNo.20

●マカロニキャセロール



画期的！生クリームベースにアンチョビが！

●アンチョビバタートースト



トーストにバター、アンチョビを載せるだけ！

●オレンジムースと味噌の焼きおにぎり



ムースと味噌をませただけがミソ！

●きゅうりの塩麹とアンチョビ漬け



きゅうりに塩麹、アンチョビを混ぜた浅漬けごはんにもあう

【優秀賞】エントリーNo.20

(東京都Nさん) ●ジャム餃子



栗チョコとあんずそれぞれを詰めただけ！

エントリーNo.21

(東京都Kさん)

●油揚げの

アンチョビチーズ



チーズとアンチョビを載せて焼くだけ

手作り品を育てる
4月初めに届いた丘の上のポモドリーノに黒い破片の混入がありました。トマトを煮詰める過程で焦げ、生産者アントニオはそのまま日本に送ってしまったようです。アントニオは南伊・超過疎地の生産者。近隣で細々と販売していたポモドリーノですが三年前にわたしが初めて外国人として輸入するに至りました。このポモドリーノについてはフタの締めが甘かったり、漏れがあったりと輸入初年度から何かしら問題が絶えません。これはどういふことかという生産者が日本の現状を想像できない。百貨店でも扱っていただいていたおそれなりの中見外身とクオリティーが求められるのですがアントニオはそれがわからないのです。輸出慣れしているメーカーだったらそんなことはないでしょうがオルチョもいまだにフタの問題は尽きませんしポモドリーノもこの焦げもですがまた新たな私の想像できない問題が起るかもしれません。しかしあきらめないで一つ一つ問題に向き合いアントニオのポモドリーノがきちんとした販売品として成り立つようにしていくつもりです。中身は世界的にも一級品！と私は思っていますから。今回は焦げ入りを値引きで2000本をほぼ二日で完売。これは何よりアントニオのポモドリーノのうまさをご愛用者が評価してくださった証と私は喜んでいきます。ご協力くださった取扱店さんはもちろん、それを購入くださるお客様がそれを理解し購入していただくことで生産者を見守る。この連携なくして生産者は育てることはできません。どうぞ今後ともご協力をお願い致します！(れ)