

Facebook, twitter メルマガを登録するとアサクラの活動の詳細をご覧いただけます。HPにリンクボタンがありますのでご利用ください。

明けましておめでとうございます！
 昨年中はお引き立て、そしてご愛用いただきまして本当にありがとうございます。昨年は例年のない経験ができ、生産者との絆がさらに深くなったような気がします。これも販売して下さるお取扱店様そしてご購入下さるご愛用者様あってこそと心より感謝申し上げます！今年も生産者と共に全力投球していきます。どうぞ本年もよろしくお願いいたします！

◆1月入荷のお知らせ

- 丘の上のポモドリーノ (新もの) ラベルがリニューアルします (1月下旬より発送予定)
- アサクラオイル 2014年産(番外編)
- EXバージンオリーブ油 わら一本 2013年産(ご予約完売)
- ◆品切れのお知らせ
- オルチョサンニータお徳用 750ml (再出荷2月初め予定)
- カムット小麦 1.8mmスパゲッティ、ファッコ小麦 1.8mmスパゲッティ、タリアテッレ (再出荷3月予定)
- ラディーチ桃のスプレッド (再出荷3月予定)

◇その他の入荷予定◇

- オルチョアンチョビフィレ (ご予約完売) 2月中旬
 - ガラム 100ml(1890円・税込)250ml(3780円・税込) "
 - チェチ (自然栽培) ひよこ豆 200g/1kg 価格未定
 - 小麦粒 (") 古代小麦ファッコ 200g "
 - 小麦粉 (") " 全粒粉 500g "
- ※天候不順(低温多湿)でアンチョビの熟成が遅れました
 ※出荷予定日は HP のご注文ページにてお知らせいたします

新しい年を迎えて

輸入販売を始めて今年で十五年を迎えます。

初めてオルチョが到着した2000年5月を思い出すとあの時、十五年先にこのような今の現実があるなどと思いませんでした。あの頃は先行き不透明で真つ暗闇を無我夢中で全力疾走していたかのようです。そして現在、オリーブオイルを取り扱わせてもらえたのは天からの使命のように感じています。オリーブオイルの良さをイタリアで知り日本に伝え広めることだけに我武者羅でしたがオリーブオイル使いの方講習をすることによりたくさんのことに気づくことができました。受講者さまにはイタリア料理を知っていただきながら野菜の質がほんのものであってこそ、料理がおいしくなることを再発見してもらいます。オリーブオイルは縁の下の力持ち。和食では野菜のおいしさは少しわかりづらいものがありますがイタリア料理はそれが顕著にわかります。主役の野菜がキラキラ輝く料理に変身し皆様の目と心が輝くのを私はこの目で見てきました。そして野菜をおいしくするツールはオリーブ油だけではありません。オルチョのジョバンナさんサルバトレ夫妻をはじめ、一定品質を保ち製造するのが難しい低温乾燥のパスタ製造のマリオさん。その年の天候がダイレクトに反映し一番味にしやすいトマト水煮丘の上のポモドリーノのアントニオさん。その他いろいろ。彼らとの出会いは一本の道の延長上に用意され出会うことになつていたとしか言いようがない、今から後を振り返ってみるとそう思わずにはいられません。今ではオリーブオイル使いの方講習にはなくてはならないアイテムです。それらの生産者・生産者と受講者みなさん、お客様に伝える・・・十五年間一連の流れによって出来た繋がりにはかけがえないものとして一五年を振り返り感慨深いものがあります。いいことばかりでなく学びもたくさんあり、時を経てその学びはより良い進化のために必要不可欠なものとなつてきたと実感します。

オリーブオイルの美味しさをもっとたくさんの人に知ってもらいたい、使い方とおいしい食べ方を知ってほしい。野菜のおいしさに気づいていただきたい。その流れでイタリアにも来ていただき多くの方と生産者をつながりみんなが一つになるシチュエーションをこれからも作っていきたいと思います。アサクラアイテムの生産者はみな土地や環境に負荷をかけず環境保全を第一に考えた農法をしています。私は彼らを応援し続けたいし、それらを理解していただける日本の皆様にこれからも丁寧な広めていくことを新しい年を迎え心新たにしたいと思っています。

本年もこれからも末永くどうぞよろしくお願い致します。 朝倉玲子

ご馳走づくめのお正月、その後はやっぱりシンプル野菜でほっこり アサクラかんたんレシピ

●ブロッコリーのサラダ● 柔らかくゆでるのがコツです！

材料/ブロッコリー1個 にんにく1片 オルチョサンニータ大さじ2
 ~ コンチェントラート(アサクラ天日塩)適宜 お好みで赤唐辛子
 つくり方/①ブロッコリーは大きく房に分ける 芯は表面をそぎ落とし縦に二つに切る②水からブロッコリーの芯を入れ沸騰したら1% (お湯に対して) のコンチェントラートを入れ残りのブロッコリーをゆでる③茎の部分が手でひねりつぶせるぐらい柔らかくなったらざるにとる 四方八方から蒸気を抜く④フライパンににんにくをスライスしたものとオルチョを注ぎ火をつける 弱火でゆっくりにんにくに火を通す(焦がさない)⑤にんにくに火が通ったら火を止めブロッコリーを加える⑥よく和えてできあがり (ゆで汁を加えパスタソースにもなります)



※できれば平ざるで画像のように蒸気が抜ければベスト