

オルチョ通信4月号 2015年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

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。

いつもオルチョサンニータ他ご愛用いただきまして誠にありがとうございます！桜前線も北上、春本番ですね。私は先月末からイタリアにきています。アサクラ農園は雪も降り降雨量もたっぷりの冬、地中海性気候の冬らしい冬だったようです。今後の天候も気になりますがオリーブが天候に適応してくれることを祈りつつ剪定に励んでいます。

●オルチョサンニータ第2便入荷のお知らせ●

あらしぼりが完売し次回入荷は今月末を予定しています。長い欠品になりますがご理解頂きますようお願い致します。

●ガラム第2便入荷のお知らせ●

オルチョ第2便と共にガラム（魚醤）も追加入荷します。第1便はお一人様数量限定になりご迷惑をおかけしました。100ml 1890円/250ml 3780円（いずれも税込）

●メール通信を再開しました●

かなり前に『オルチョ気まぐれ通信』としてメール通信を発行していましたが、再開リクエストにお応えして題名を『復活！オルチョ気まぐれ通信』とし第2号まで発行しております。Facebookやブログでは書かないレアな情報をご愛用者様だけに配信しています。購読ご希望はアサクラHPのニューズレター登録からお申込ください。バックナンバーページも準備中で近日公開予定です。

イタリア夏のツアー募集

剪定とともに夏のお客様ツアーの打ち合わせをし、ようやくスケジュールが固まり告知開始しました。中部イタリアで自然栽培をする生産者を巡る旅はかなり内容の濃いものになります。滞在ベースは移動をせず一ヶ所滞在。自然栽培オリーブオイルのアクアサンタ生産者宅にホームステイする感覚でお泊まりいただきます。湧き水の出る泉のそばにある石造りの農家民宿で採りたての畑の野菜、地元の農産物たっぷりのお料理を、またヴィーガン料理家の友人を呼び料理教室も開催します。そのほかファット小麦、チェッチ栽培のクリスチャン訪問、来年から販売開始の自然栽培オリーブオイルわら一本の生産者の農家民宿も訪ねます。盛りだくさんのツアーどうぞ是非いらしてください。彼らの自然に即したシンプルなくらしを体験し大いにリフレッシュしてください。

【旅の要項】※満席はキャンセル待ちとなります。

第1回目 7月8日-15日（6泊8日）中島デコさんと行くアクアサンタツアー（満席）

第2回目 7月14日-21日（6泊8日）アクアサンタツアー

第3回目 7月25日-8月1日（6泊8日）アクアサンタツアー（満席）

□募集定員 各8名 □ツアー現地代金 20万円

□航空券 約15万円（価格は日々変動します）各自で指定飛行機をご予約していただきます（アサクラスタッフがサポート）

□お申込は HP から用紙をダウンロードし fax（0242-85-6189）をお願いいたします。

□スケジュール アクアサンタにてワークショップ/ヴィーガン料理教室/自然栽培古代小麦生産者クリスチャンの生産物でワークショップ/ラディーチジャムの原料海拔1000mのトスカーナの栗の天然林にハイキング/中世天空の街オルビエート散策ショッピング/自然栽培オリーブわら一本訪問ワークショップ予定 ★お問合せはメール order@orcio.jp までお願いいたします。

●会津講習会開催●

地元近隣の皆様にもオリーブの本当の魅力をお伝えたく、会津に料理スタジオを開設しました。

□コンプレートコース（シリーズ）

4回連続（4月から7月まで各月）

4/17, 5/15, 6/19, 7/3 13-16時

会費¥12,000（福島県在住）※復興特別価格 ¥20,000（一般）

定員 8名

4月 オリーブオイルと油脂

5月 小麦とパスタ

6月 トマトとイタリアの関係

7月 イタリアの料理法に学ぶ

・各素材座学と調理デモ

□ウナボルタコース（単発）

4/17, 5/15, 6/19, 7/3 18-21時

各回¥3,000

定員 各回8名

旬素材一種尽くし料理（野菜は予定です）

4月 アスパラ

5月 新玉葱

6月 ズッキーニ

7月 トマト

8月 なす

9月 きのこと

11月 ブロccoli

12月 白菜

1月 じゃがいも

2月 ごぼう

3月 人参

（7月まで満席、キャンセル待ち）

8月以降は日程確定後お知らせ致します

お申し込みは order@orcio.jp まで

●アサクラかんたんレシピ●

クリスチャンの古代小麦ファット全粒粉を使って「つくってみました！」を Facebook でシリーズでご購入者のレシピをアップしました。その中のひとつアサクラレシピクレープのご紹介です。【材料】全粒粉1に対し豆乳または牛乳と水を各1、コンチエントラート（アサクラ天日塩）ひとつまみ 【つくり方】①材料をボールに入れてよくかき混ぜ、トロトロ、さらさらに水を加えてとろみを調整し 30分以上おいてから焼きます。②フライパンに最初だけオルチョなど食用油をしいて薄くのばして焼く。次からは油はペーパータオルに含ませたのをなじませる程度でok。焼いたら乾かないように重ねておく【食べ方のオススメ】生クリームとラディーチジャム類、クリームチーズ、目玉焼きと生野菜やハム、お好きなものを巻いてどうぞ。※全粒粉はとても美味しいと大ブレイク中。今年全粒粉の入荷はございません、在庫が終わり次第終了となります。



500g 837円(税込) 在庫些少 ☆三分搗きの粉が7月入荷予定！（値段未定）☆