

オルチョ通信5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活用ください。

いつもありがとうございます！新緑が美しい季節となりました。一年で一番過ごしやすい時期ですね！と思っていたら夏のような陽気が続いています。さて今年ではオルチョ輸入開始して15年目になります。アサクラオイルについてもなんと10年！記念の年になりました！このように長く続けてこれましたのもイタリアでクオリティーの高い製品を作る生産者、畑を支える仲間、そして何よりご理解いただきお取扱いいただいている店舗様、お客様、みなさまのお蔭と本当にありがたくしみじみと感謝がこみ上げます。私は引き続き品質の維持とご購入いただく皆様の期待にお応えできるよう精進していく所存でございます。どうぞ末永く今後ともよろしくお願い申し上げます！

《新入荷のお知らせ》(値段は税込)		◎新しい食材の一口メモ◎
●オルチョサンニータ (500 ml)	¥2862	講習会をすると大人気の『小麦粒』と入荷些少の為宣伝できなかったガルムこの二点について使い方の質問が多々ありますので簡単に
●オルチョサンニータ (750 ml)	¥3801	【小麦粒】見た目はお米の三分搗きのようなかんじです。使い方は『米』というより『パスタ』のように使うと言った方がわかりやすいと思います。サラダに・スープに・パスタソースにからめて、というように麺と同じ扱い方で考えるとわかりやすいです (下記レシピ参照)
●ガルム(魚醤)化学調味料不使用(100 ml)	¥1890	【ガルム】カタクチイワシを発酵熟成させエキスを取り出したもの。魚醤と言うくらいですから醤油と同じ感覚でその持つ濃厚な旨みと塩分をお料理の隠し味に
●ガルム() (250 ml)	¥3780	
▼下記パスタ他5月下旬出荷開始		
●自然栽培クリスチャンの古代小麦ファッロパスタのラインナップ		
タリアテッレ (五分搗き) 幅広平麺 (490g)	¥820	
トウベッティ () 指輪型ショート (240g)	¥648	
New2種		
ペンネ (五分搗き) ペン先型ショート (240g)	¥648	
スパゲッティ(〃)テフロン抜きなので濃い目の色 (490g)	¥820	

オルチョ輸入販売十五年を迎えて

この五月でオルチョ輸入十五年目になります。たまたまその創業月に発売の新聞の取材を受けました。オリーブに出会う前からの自分を再びよく思い出す作業をさせられ、出会った人々の顔が蘇り、懐かしさと共にいろいろな苦しかった事件や出来事をなぞりながら、あれがあったからこそ今があるのだなとまた再確認させられました。記者の私への掘り返し方は巧妙で(笑)聞き出し上手。その中でも記者の質問『オリーブオイルの最大の魅力は？』にハッとさせられました。オリーブの良さと言うのは常識では(火を通さず生で食べるのが最高)と、これ一本です。確かに含まれる成分の一部は加熱をすると失われるので業界でも最高のエキストラバージンは火に通してはいけない、ということになっています。しかし私です。私がイタリアではじめてイタリア人がつくる、家庭のおばちゃん料理のうまさ、よくよく野菜と豆を煮込んだ『出汁もなし』『肉も魚もなし』『チーズも入れない』原材料とオリーブオイルと塩だけのもの。それはそれはおいしく、はじめて食べるその味に驚いたものです。記者は、『その時の味をどう表現します？』と聞くので私は一瞬適切な言葉を見つけないに悩みましたが、ボキャブラリの少ない中で浮かんだのが『カルチャーショック』。日本食にはない味、野菜と豆と塩とオリーブオイルを煮込むとどういう味になるか、シンプルすぎる組み合わせの素朴な料理は作る工程を見ているから、どのような味になるのか想像できなかった。材料と材料が味を増幅させ、深い味わいをだす。カルチャーショック以外ない！それほど強烈で新鮮な味でしたから。

『オリーブオイル使い方講習』でも素材とオリーブが奏でる加熱料理の醍醐味をこれでもかこれでもかとレクチャーしています。生で食べるのが当たり前のエキストラバージンの本当の力は加熱でこそ真骨頂が味わえる、と私は今も堂々と伝えていきます。まだまだその魅力をご存じない方が大勢いや、日本人の大半です。十五年を機にまた新たにあの時食べたスープの味で感じたカルチャーショックを一人でも多くの方に伝えていきたい、とまた心新たにしています。(れ)



アサクラかんたんレシピ ～小麦粒のリゾット風～
 材料/小麦粒 100g ジャガイモ大1 玉ねぎ少々 水適宜 オルチョサンニータ 大さじ2 コンチェントラート小さじ2分の1 ニンニク少々 つくり方/①小麦粒はさっと洗い倍量の水に浸水し30分ほど置く・時間のない時はやらなくてもよい②新しい水倍量に粒を入れて火をつけ沸騰したらコンチェントを少々加え15分前後茹でる③柔らかく煮えたらざるにとっておく(汁はスープ等に使用も可)④フライパンにジャガイモと玉ねぎの小さめに切ったものを入れ、にんにくのつぶしたものを、オルチョ、コンチェントを入れ火をつける。よく味が出たら水をひたひたより少なく加え蓋をして煮る⑤ジャガイモがよく煮え旨みが出たら小麦粒をくわえ4-5分煮て味を含ませて出来上がり ※冷めてもおいしい ※コンチェント/アサクラ天日塩