

# オルチョ通信12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になれます。HPにリンクボタンがありますのでご活用ください。

また師走がやってきました、今年もあと1か月とは！2015年もアサクラアイテムをご愛用お引き立ていただきまして本当にありがとうございます！今年もオルチョ発売から15年目の年でした。来年は16年目になります。ただただ皆様へ感謝しかありません。また来年もおいしい食材をお届けできるよう初心を忘れずに16年目を迎えたいと思います。

## アサクラアイテム新入荷予定

品名	種類	購入受付	発送開始時期	価格(¥)税込	備考欄
ポルゴデイサンニーティ 250ml	EVO		入荷済・	1650	2014年産在庫終了まで只今の特別価格となります
〃 750ml	〃		発送開始済	3600	
ラディーチ・オレンジスプレッド	ジャム	—	12月下旬	840	砂糖不使用に切り替え <a href="#">値上げになります</a>
<b>new</b> 〃 いちごスプレッド	ジャム	—	12月下旬	840	砂糖不使用 (無農薬いちご・ブドウ果汁)
〃 栗のクリームチョコラム風味	ジャム	—	12月下旬	840	<a href="#">値上げになります</a>
<b>限定</b> アサクラオイル 250ml	EVO	1月8日	1月中旬 順次	3690	
カムット小麦スパゲッティ 1.8mm	パスタ	1月下旬	1月下旬	840	<a href="#">値上げになります</a>
カムット小麦スパゲッティ 1.6mm	パスタ	—	〃	840	<a href="#">値上げになります</a>
カムット小麦リングイネ	パスタ	—	〃	840	<a href="#">値上げしました</a>
<b>限定</b> ファッコ小麦 (クリスチャン) スパゲッティ 1.8mm	パスタ	—	〃	840	<a href="#">値上げになります</a>
<b>new 限定</b> ファッコ小麦 (クリスチャン) リングイネ (細平麺)	パスタ	—	〃	840	<a href="#">値上げになります</a>
<b>限定</b> 古代小麦ファッコ全粒粉 (〃)	小麦粉	—	1月中旬	837	
<b>限定</b> 古代小麦ファッコ粒 (3分搗き)	小麦粒	—	1月下旬	702(200g) 2916(1kg)	
<b>限定</b> オルチョアンチョビフィレ	調味料	1月8日	1月下旬	2980	年2回入荷の今回は第1回目 (第2回目の時期は9~10月以降)

※丘の上のポモドリーノ、ケッパーの欠品商品は入荷未定です。

※古代小麦新入荷のロングパスタ(スパゲッティなどの長い麺)とジャムは原材料・加工賃値上げにより価格変更になりました

### 今年の締めくくり

ここにきて数件のアサクラアイテムに関してのご意見や質問がありましたのでご紹介したいと思います。一つはカムット小麦のパスタ・リガトーニ(大きなマカロニタイプ)が記載のゆで時間8分だと割れてしまうというもの、もう一つは賞味期限内のアンチョビを開封したら魚肉に赤や白のシミのようなものがある、というものです。リガトーニについては原料の古代小麦カムット小麦は2014年産を使用したものです。産地モンタナ州の収穫期までの長雨と日照不足で小麦が軟弱に育ち含まれるたんぱく質の量が数%減となりました。その為パスタのコシとなるグルテンが弱く割れやすいものとなっていました。高温で堅くしコシのあるようなパスタにすることもできますがパスタ工房は低温乾燥の為できません。それが茹で過ぎの『割れ』に顕著に現れました。そのような為タイマーに頼らず茹で具合を目でチェックしいつもより早めにゆで上げようにと、質問のお客様には納得していただきました。

もう一つのアンチョビですが一般品のアンチョビは塩漬けの期間を長くし加熱したかのようにカチカチにし流通途中・賞味期間内に見た目の変化がないように仕上げてあります。オルチョアンチョビフィレは塩蔵熟成期間が最短(つまりフレッシュという点)で一番おいしいアンチョビに熟成されたものをオルチョで漬けています。基本、生のカタクチイワシがオイル漬けになっていきますのでオイルに漬けた後、当たり前ですが時間がたつことに少しずつ魚肉が変化(熟成)します。基本オイルに全て魚肉が浸かっていればカビや腐敗は賞味期限内ではありません。今回のように旨みや含まれる脂が分離し赤色や白色に身に現れる可能性があります。心配なく召し上がっていただけます。材料に負荷をかけない本来のものを流通することの難しさを感じますが一品一品丁寧に説明してご理解頂けるようにするしかないと思っています。アサクラのアイテムは、あまり見かけない珍しい手作り品がほとんどです。何かお気づきの点がありましたら遠慮なく質問ください。

今年も本当にありがとうございます。来年も変わらない愛用お引き立てを心よりお願い申し上げます(れ)  
※ツアー報告11月号続きは来月号になります。

### ラディーチのジャムでアフタヌーンティ

#### 〜栗のクリームオレンジ風味のミルクティ〜

材料/紅茶・牛乳か豆乳かライスマルクなど・栗のクリームオレンジ風味

作り方/①鍋に水と紅茶を多めにしゆっくり沸かします②牛乳などを加えて沸騰前に茶こして濾しカップに注ぎます③お好みの量の一人分約小さじ2杯の栗のクリームオレンジ風味を加えてよくかき混ぜて出来上がり

