

オルチョ通信4月号 2016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。

いつもお引き立てそしてご愛用いただきまして誠にありがとうございます！

大変お待たせいたしました！新もの「オルチョあらしぼり」入荷の4月がやってまいりました！2015年はオリーブオイルの当たり年と言ってもいいかと思えます。これでアサクラのオリーブオイルコレクション 2015年産の5品が勢ぞろいです。それぞれの味比べも楽しいです。フレッシュなオリーブオイルの味わいはこの時季ならではの、どうぞお楽しみに！

★オルチョあらしぼりのご注文について

今年から一斉販売とさせていただきます。

(前もってのご予約は受け付けてませんのでご注意下さい)

また大人気商品・且つ入荷数限定の為、なくなり次第終了となりますのであらかじめご了承ください。

FAX またはお電話でのご注文 4月11日午前10時より

HP ご注文販売開始日 4月11日午前10時より

(混雑が予想されますので発送は順次となります)

500ml ¥2910 / 750ml ¥3852 (価格改定になります)

【その他の新オイル】

- EVO アックアサンタ 250ml ¥2,880
- EVO イルフィーロディパーリアわら一本 250ml ¥2,539
- 500ml ¥4,350

【その他の入荷情報】

- ガラム小 100ml 在庫有り
- 野生のオレガノ新もの (5g/10g) 4月下旬
- 塩漬けケッパー 100gのみ 4月下旬
- トマト系・丘の上のポモドリーノとパッサータ GW明け

新しいEVO【エキストラバージンオリーブ】アイテムが4種類 (アサクラオイルお持ちの方に限り5種) オルチョあらしぼり、アックアサンタ、そして新アイテムのイルフィーロディパーリアわら一本を揃えて味比べをおすすめしています。それぞれの味わいの違いは揃えて同時に味わうからよくわかります。どれも青々しいフルーティーな味わいですがそれぞれ鼻と舌で感じ方が微妙に違います。また舌で感じる辛味はEVOのクオリティーの高さを感じることが出来るはずです。元々生のオリーブ果実は噛み砕いて飲み込むことができないほど辛く、オイルが新しくすれば新しいほどその辛み成分が残りオイルに分離されてもどれだけ辛いものかが新ものだからこそ感じる事ができます。

新オイルで味比べ
新しいEVO【エキストラバージンオリーブ】アイテムが4種類 (アサクラオイルお持ちの方に限り5種) オルチョあらしぼり、アックアサンタ、そして新アイテムのイルフィーロディパーリアわら一本を揃えて味比べをおすすめしています。それぞれの味わいの違いは揃えて同時に味わうからよくわかります。どれも青々しいフルーティーな味わいですがそれぞれ鼻と舌で感じ方が微妙に違います。また舌で感じる辛味はEVOのクオリティーの高さを感じることが出来るはずです。元々生のオリーブ果実は噛み砕いて飲み込むことができないほど辛く、オイルが新しくすれば新しいほどその辛み成分が残りオイルに分離されてもどれだけ辛いものかが新ものだからこそ感じる事ができます。

二〇一五年産は近年にないオリーブオイルの当たり年と言えると思います。このような機会もなかなかありませんので是非ご自分の舌に本物のそしてクオリティーの高いオイルの味わいを舌に焼き付けていただきたいです。高品質のオイルは長期保存にも耐え時間が経つと熟成の味わいが楽しめます。けれど新しくすれば新しいほどの良さは今だけです！もったいない、と開けない方が多いのにはびっくりしますが、あまりにも「もったいない」話です。是非新ものの新しい味をすぐにお試しく下さい。まずはオイルをそのままスプーンで。オイルの個性がダイレクトに味わえます。そして次はブルスケッタで。軽くトーストしたパンに二等分にカットしたにんにくの断面をパンにこすりつけ新オイルをたっぷり垂らして！それだけで納得の味、他ににも必要としないおいしさを楽しめるのは間違いありません。そしてその次はグリーンサラダ。今出まわっているクレソンやベビーリーフ、リーフレタス、ルッコラなどのグリーンだけで新オイルをからめ後から塩をからめます。こうなるとオイルは徹底して脇役にまわり素材をおいしくする引き立て役になります。オリーブオイルの持つ味わいと素材が合わさった後の変化。そのおいしさは他の食用油脂にはないものです。それぞれの新オイル、どうぞ存分にお楽しみください！(れ)



カムット小麦のパスタ類入荷しています！

世界的に需要が増えているカムット小麦。年々粉の確保が難しくなっております、やっと入荷したスパゲッティ、やっぱり美味～シンプルな味付けで粉のおいしさを味わってください！**かんたんレシピ 清貧のスパゲッティ(パンをひき肉に見立てた)**【材料】固くなったパン・オルチョなど新オイル・にんにく・カムット小麦のロング麺(スパゲッティやリングイネ) パセリのみじん切り ガラム コンチェント(アサクラ天日塩)

【つくり方】①固くなったパンを細かく砕く②フライパンに入れてから炒りしカリカリになったらオルチョ、にんにくのスライス、コンチェント(アサクラの塩)を加えてさらに炒め、にんにくの香りが出たらOK 火を止めておく③スパゲッティは塩分濃度 0.5%でアルデンテにゆでる④ゆで上がった②の麺を入れパセリのみじん切り、ガラム少々を加えて全体によく合わせて出来上がり