

# オルチョ通信5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活用ください。

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！

新緑が目に見え五月ですね。気温も一気に上がり夏のような日差しが差し込む日中、暑い！しかし湿度が低くさわやかな気候、食材も食べたくなるものも一気に変化していきますね。春キャベツや新玉ねぎ、アスパラガス～などなどオリーブオイルと合わせておいしいものがどんどん出回りオリーブオイルが活躍する季節到来です！

## 【入荷しました】

●野生のオレガノ入荷しました（パッケージリニューアル） 5g (¥540) 10g (¥833)

●ガラム（魚醤）小瓶再開 100ml ¥1890

## 【これからの入荷】

●オルチョ新もの 500/750 ml 第2便目

GW明けからご注文順発送開始

## 【大変お待たせしました！5月中旬より】

●丘の上のポモドリーノ 580g ¥785

●パッサータ(トマトピューレ) 720ml ¥900

●塩漬けケッパー100gのみ入荷 ¥792

## オルチョあらしぼり発売開始5分でなくなりました！

オルチョ新もの一番便のみ限定で「あらしぼり」として販売し10年以上になります。そのフレッシュ感と青々しい味わいは毎年人気上昇、今年は発売開始時間後5分で完売してしまいました。購入できなかった皆さま、申し訳ございませんでした。来年はご迷惑がからぬよう販売については考えたいと思います、また来年のあらしぼりもどうぞよろしくお願ひ致します。 500ml/¥2910 /750ml/¥3852

## ボルゴデイサンニーティ（オルチョの姉妹品）

賞味期限本年12月末までのものがまだ在庫がございます。お値段もかなりお得になっていますのでたっぷり使いたい派にはお勧め！オルチョとはまた違った味わいのボルゴ、お試しください！ 750ml/¥3600 250ml/¥1650

## ドレッシングとスープ

いまもろもろの都合上【ドレッシング】と野菜と穀物だけの【スープ】を作らねばならない状況になりGW明けにも実際に試作し販売を視野に入れたものを作る予定です。レシピや配合ってその割合は企業秘密とも言われますが、アサクラレシピはご存知の通りまったくガラス張りです、シンプルすぎてバレーのレシピで作ることになるのですが、メインはアサクラオリーブオイルを中心にあるもので味付けするシンプルなものとなります。しかし材料の野菜など使う具材は最高のものと思っておりますので混ぜて出来上がりのドレッシング、切つて火を通すだけのスープですが、どんな材料・野菜かであつたく真似することのできないものに仕上がります。しかし材料さえそろえれば誰でもできる、というのがミソで、そぎ落としただけの材料と調理でこんな味にできる！とみなさんに実感していただけるはずですよ。普段のお料理講習会ですと作る工程を目の当たりにできるのですがすべての方に参加していただくのは不可能ですから、2点できたものでたくさんの方にそのシンプルな味わいをお楽しみいただきたいと思ひます。

ドレッシングは上記にもあるオルチョの姉妹品ボルゴデイサンニーティで作ります。またスープは会津の活性化のために会津で出来た有機農産物を利用してつくり、まずは地域の人に食べてもらい、そしてゆくゆくは世界発信（つまり輸出）も視野に入れたスープリクリを計画しています。はつきりいつてメイン仕事から外れた仕事なので負担は負担なのですが、夢を大きく持ち楽しんで仲間と臨みたいと思ひています。これからそれらのできるプロセスもFB（※）などで公開いたしますので読んでくださる方、どうかとおもしろがっていただければと思ひます。これからどんな個食の時代と言われ料理をきちんと丁寧に作る派は間違いなく少数派となり、作らない人、作りたくない人、作れない人が大多数です。しかしせめてきちんとしたものを食べたいけど、時間がなくて作れない/足腰が弱く作れない派の人にだけでも安心して食べてもらいたい、おいしいドレッシングとスープを考えています。私と仲間が楽しんで作るのもそれらもインプットされたおもしろい2つのアイテムになると思ひます（れ）

※FB アサクラのページはアカウントがなくても読めます

## アサクラ かんたんレシピ

### Vellutata di Asparagi アスパラのポターージュ

材料（3～4名分）/アスパラ3本 玉ねぎ小1/3個

オルチョかボルゴ 大さじ1/2 コンチェント（アサクラ天日塩）小さじ1/2弱 水適宜 つくり方/①アスパラは下の堅い部分を包丁でさつと切れる部分まで斜め切りのスライスにする（なるべく薄い）②玉ねぎは小さめのスライスにする③鍋にアスパラ、玉ねぎ、オルチョかボルゴ、コンチェントを入れて火をつけ火加減が強くないようにじっくり炒める④アスパラの味の旨みが出たら水をひたひたより多く加え沸騰したら弱火でアスパラが柔らかくなるまで煮る⑤塩味を確認・うすすると塩味がついていたらOK⑥粗熱をとってミキサーにかける（固めにしムースにしてもよい、冷やしてもgood また他の野菜でも同じように作れます）

