

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。

いつもご愛用、お引き立てありがとうございます！6月に入り暑い日が続きます、オリーブオイルの出番の季節です！

オルチョ大瓶 660g (750ml) の欠品

たっぷり使いにお得なオルチョ大瓶が容器の調達の関係でイタリア出発が遅れています。

今のところ到着は7月下旬頃予定です。(遅れる可能性もございます) 大変申し訳ございませんがボルゴ大瓶の新ものも入荷しておりますのでそちらで代用下さいますようお願い致します。

2015年産 丘の上のポモドリーノ販売中止

こちら長い欠品でご迷惑をおかけしています。丘の上のポモドリーノ(チェリートマトの水煮)ですが、中身の品質にばらつきがあり只今調査中です。いつもの品質のものと難有品が混在している為一般販売は致しませんのでご了承ください。混在品のためワケアリの販売をする予定です

ガレットィーナ再開しました！43g入684円(税込)

自然栽培農家クリスチャンの古代小麦ファッコのボンセンです！そのままをお子様のおやつに、ラディーチのジャムやはちみつを載せておやつや朝食に、とても手軽に古代小麦の味を味わえます！小麦ってこんなに味がするものかと感動の味です。

いつもあるのが当たり前ではない、これは2014年のオリーブ不作の年にエキストラバージンのアサクラオイルやアックアサタが一本も作れなかったのを経験し気づかされました。天候に左右される農産物であるオリーブオイル、また丘の上のポモドリーノ(通称丘ポモ)もここ数年で「あつて当たり前」「いつものクオリティ」ではないことを販売6年目でよくよくわかりました。入荷したばかりの丘ポモですが原料のチェリートマトの出来が収穫時期の多雨の影響で品質にばらつきがあります。露地、しかも9月一か月間のみの集中時期の収穫なので天候がもろに影響します。この件はまた別に「ご報告」します。

さて、オルチョの大瓶の欠品についてです。容器の調達の問題なので少しお待ち頂きますが到着しますので「安心」ください。ただ大瓶はたっぷり、毎日使っている方が多いので「迷惑」をおかけするのは必至、申し訳ございません！

有り難いことですが上質なオリーブオイルの代表としてオルチョサンニータはたくさんの方に好評をいただいております。ただ、ただです！この大瓶の長い欠品を機会にオルチョのオリーブオイルについても少し深く皆様に御理解頂きたいと思えます。

オルチョはシングルエステート。つまり生産者が一軒のオリジナルの果実のみを原料に加工しています。オルチョの畑の隣もオーガニックで同じ種のオリーブを栽培していますが、オルチョがどんなに求められても隣の畑のオリーブを混ぜてオルチョの瓶に入れることはできません。(注/混ぜるのは法律上何も問題はありませんが) アサクラオリーブアイテムは全て本物のシングルエステート。オルチョはジョバンナさん、アックアサタはアントネッラさん、わら一本はマイケル、アサクラオイルは私、朝倉が製造しています。隣の人のものや年産の古いもの、味や風味、色の調整の為に他のオイルや調整剤を加えることは一切せずその年のそれぞれの果実のみがオイルになります。大人気のオルチョですが、限られた畑で作られるため量に限りがあります。それぞれが素晴らしいオリーブオイルと私は思っております。是非この機会にオルチョ以外のオイルにも目を向け味わっていただきたいと思えます。ラベルにはとらわれず目を閉じてご自身の舌と鼻から感じる風味やおいしさなどのようなものか感じていただきたいです。そしてそれぞれのオイルにそれぞれの個性があることを実感されることでしょう。そして製品にはそれぞれの志の高いつくり手があります。味わって感じて、アサクラオリーブアイテムのそれぞれをこの機会にお楽しみください！(れ)

アサクラ かんたんレシピ

●チェチ(サラダ用) 下ごしらえ

材料/チェチ(アサクラひよこ豆) 100g、コンチェントラート(アサクラ塩) 少々、米酢小さじ2

- ①チェチは柔らかめに炊く(圧力鍋10分蒸らし20分または土鍋などで)
- ②煮えたらコンチェントを少々入れ蓋をし蒸らし塩味を浸透させ余熱でさらにやわらかくする
- ③ざるにとり煮汁と分離し熱いうちに酢を回しがけておく
(煮汁はスープ等にお使いください。とてもおいしい出汁です)

●ファッコ小麦粒 下ごしらえ

材料/ファッコ小麦粒 100g、コンチェントラート 少々

- 下ごしらえ/①ファッコ粒はさっと洗ってあらかじめ倍量の水に浸しておく
- ②浸水水のまま鍋に移し沸騰させ15~20分茹でる(炊いてもよい)
 - ③少し硬いな位で塩を少々加えてふっくらと茹でる
 - ④ざるに取り(水気がある場合は分離)広げて蒸気をよく抜いておく

画像(1)は新玉ねぎとパセリとチェチと小麦粒オルチョかボルゴたっぷり加えお好みで米酢を。

画像(2)はお好きな夏野菜のキューブに切ったものと小麦粒、ショートパスタとウベッティを同じくオルチョかボルゴで和えます。アクセントにガラムを加えるとさらにおいしいです。



(1)



(2)