

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利用ください。

いつ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誠にありがとうございます！先日は玄関の戸を開けた瞬間の漂う匂いに変化が！あれっと思ったら春の空気のおいがるではありませんか！2月の終わりの事でしたが、しかし数日すると雪。日々変化の大きい2月の終盤でした。いよいよ3月ですね。春が駆け足でやってくる勢いを感じます。

新ものオルチョあらしぼり もうすぐです

秋に収穫、即日搾油したタンクに3品種ごと別々に保存、中に含まれる微細な果肉を沈殿させるためにねかせてから瓶詰めます。その沈殿が完全に終わる前に瓶詰したのがあらしぼりです。しぼりたてのフレッシュ感はこの時期ならでは、一番便のみあらしぼりとして販売します。ご予約開始もうすぐです！



丘の上のポモドリーノ (業務用サイズ)

入荷しました！1,000 ml ¥1260

やっぱり丘ポモ！中にミニトマトがそのまま丸ごとゴロゴロ、ミニトマトを使うようにご使用いただける水煮です！おいしいです！

菜っ葉丸が大好評

はて、菜っ葉丸って何？と思う方もいらっしゃると思います。私
が作った造語であらゆる菜っ葉を同じ鍋で堅いもの順に入れ湯がき、
冷めたらまん丸に形を調えながら水けを絞りとって保存。使いたい時
に丸のまんま鍋に入れて味噌汁の具にしたりイタリア風にオリーブオ
イルとレモン汁で和えたりゴマ和えにしたりいろいろ使えて便利です。
日本では各地に在来種の菜っ葉が出回りお浸しなどにして食べますよ
ね。会津だと伝統野菜に『茎たち菜』というのがあります。しっかりと太
い茎と大根のような葉のギザギザが特徴です。鮮度がいいとやわらかく、
会津でも特定の土地のものがよく出きおいしいと有名です。その茎た
ち菜がスーパーマーケットの店頭にあれば、私はビオでなくても迷わず買
います。それだけおいしい。旬の在来の地元野菜は独特の味わいがあり
小さいころから慣れ親しんでおり細胞が記憶しているおいしさがありま
す。菜っ葉といえば小松菜やほうれん草、水菜も最近全国区になってき
ましたし日本は共通の青物を全国同じに食べるという印象があります
皆さんのお住まいの伝統菜っ葉はどんなものがありますか？イタリアで
も地区ごとに食べる菜っ葉があり、ほうれん草はどこにもありませんが
その他はその地区だけで食べ全国には出回しません。どの菜っ葉も苦味
が強いのでたっぷりの湯で茹でます。そのゆで時間が日本人の感覚から
すると想定外です。まだ茹でるの？と驚くぐらいの長さです。ナスやト
マトは大地から吸った養分を交換させて味になります。菜っ葉は成分を
そのままダイレクトに味になるのでしょうか。苦みの強いものが多くさ
つと茹でる・炒めるではその苦みが消えませんが、イタリア料理は醤油や
味噌もないので他の濃い調味料を加えて味を調えることはしない。(あく
まで素材の味を引き出し、素材の味で食べるのがイタリア料理です)そ
ういうわけでゆで時間がものすごく長い。茹でると「菜っ葉丸」にでき
るぐらいのやわらかくする、をわかっていただくためにまん丸にしまし
た。今までの茹で加減だと丸にはなりません。丁度大河ドラマ真田丸を
楽しみにみていた時に思いついたアイデアです。よく茹でた青菜をい
つもより3倍時間をかけて下の茎の部分が指でつぶせるぐらいまで茹で
ます。日本の菜っ葉は柔らかいので長くゆでる必要ありませんがたく
さん食べられるように菜っ葉丸にすることの意義があります。しかもお
いしい。青菜のシーズンがやってきます。是非お試しください(ほうれ
ん草以外の全ての青菜でお試しください)(れ)

PapaCaldo さん(地元、会津のレストランでオルチョとパスタを使っていた
だっている)のファット小麦のスパゲッティ野菜とクリームソースが絶品で
した。その画像を使用したレシピです。

材料(一人分) / にんじんやキャベツ、ブロッコリー各少々、パンチェッタ
刻んで小さじ1程度(豚バラの塩漬けなければベーコンやひき肉やエビ等を
ほんの少しでも)生クリーム大さじ2または牛乳(豆乳でも)大さじ3 パル
ミジャーノチーズ適宜(もしくはガラム数滴でも)ファット小麦スパゲッ
ティ80g、コンチェント(塩)少々 つくり方 / ①浅鍋に適当に切った野菜、
パンチェッタの細かく刻んだもの、コンチェント、水少々、オルチョを入
れて蒸し煮する②柔らかく煮えたらクリームを加え塩味を見て足りないよう
なら補足、塩辛かったら水かクリーム類を足して調整する③ファット小麦ス
パゲッティは0.5%の塩分のたっぷり目のお湯でスパゲッティをアルデンテに
ゆでる。ゆで上がったならソースにあえて皿に盛る④パルミジャーノチ
ーズを好みで添える。出来上がりパスタにガラムを数滴たらしめて味が調
う。
※ファットのスパゲッティを上手にゆでるコツはたっぷりの湯で躍らせて茹
でる事です

