

オルチョ通信4月号 2017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！

長かった冬が終わった印に八百屋の店先の食材が変化してきました。菜の花やイチゴ、春キャベツ…春先らしい食材でにぎわっています。レタスやルッコラなどサラダの食材も豊富になってきました。オリーブオイルの出番の多い季節の到来です！

〈新入荷〉

- 新物オルチョあらしぼりは完売しました、次の便は4月7日頃から出荷予定
- 新物アックアサンタ 4月中旬より 250ml / ¥2880
- カムット小麦のスパゲッティ 490g / ¥840
- カムット小麦のリングイネ 490g / ¥840
- カムット小麦のペンネ 240g / ¥684 / お徳用 480g / ¥974

新発売！チエチの水煮

(ひよこ豆&煮汁のブイヨン)

自然栽培のクリスチャンのチエチは何千年と種が継がれたマルケ州在来のひよこ豆。固く小粒でアメリカ産などより煮るのに時間がかかります。手軽に食べていただけるよう水煮にしました。

(特徴1) 一般品より柔らかく煮てあります

→つぶしてコロッケやフムスにすぐ利用できます

(特徴2) アサクラおすすめの塩であるコンチエントが少々入った煮汁がブイヨン風→そのままスープに、または炊き込みご飯などにご利用できます



230g (内固形量 100g) 378円 (税込)

新物オイルがぞくぞくと到着&オリーブオイルの事

二〇一六年産オルチョあらしぼりが無事到着しました。毎年の事ですがお蔭さまであったという間に完売です。ご購入ありがとうございます！

二〇一六年産オリーブオイルは天候(花の時期の乾燥・秋の長雨)の影響で自家栽培アサクラオイルはゼロ、アックアサンタも半分の収量と生産者にとっては大変な年でした。

新物の一番乗り「オルチョあらしぼり」は天候と収穫時の状況を踏まえあらかじめどんな風に仕上がっているか予測できますが毎年ドキドキで開封します。案の定今年はかなりマイルドな仕上がりのです。スパイシーの強いものが好きな方にはもしかしたら物足りなく感じるかもしれません。

ただ、オルチョをはじめアサクラアイテムの全てはその年の天候の「結果」農薬や肥料を施さないのはもちろん、色や香料、他のよその地区のオイルで味や風味、また酸度の調整をすることもしません。それぞれの生産者の生産物は「その年の結果そのまんまの味わい」と申し上げてよいと思います。それが皆様のお手元に届きます。二〇一六年の天候の恵み、そして変わらず一生懸命手作業でオルチョにしてくれたジョバンナさん家族、それぞれの生産者を想像し召し上がっていただけましたら幸いです。

【無濾過の意味とそれによる現象】

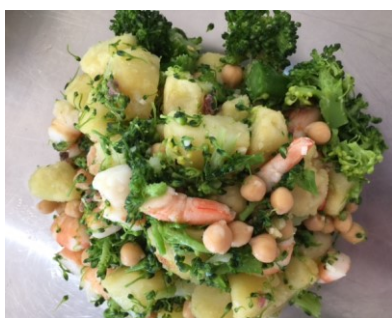
オルチョ他アサクラオリーブアイテムは全て無濾過の為、タンクの中でゆっくりオイル中に浮遊する果肉を沈殿させます。果肉が沈殿したら上澄みをタンクに詰め替えまた沈殿させ、と2〜3回タンクを替えます。これを自然沈殿/デカンテーションと言います。あらしぼりは新物のフレッシュ感を味わっていただく為、完全に沈殿が終わる前に瓶詰めをしたものです。

このように手間のかかる無濾過での果肉分離するのは、簡単に濾過(数秒で澱を除くことができます)してしまうと味や風味、成分さえも濾紙に吸われ味わいが飛んでしまうからです。オルチョ輸入当初はその澱が大クレームになったものですが今では懐かしい思い出です。今はその澱入りを愉しまれる方が多く人気のあらしぼりです。

またオリーブオイルは摂氏七度前後以下になると凍結が始まります。無濾過のオリーブオイルは果肉が浮遊する為それを核とし、さらに凍結しやすくなります。白く濁った状態が見えるのがそれです。今年(西日本の広島県)でもこのオイルの粒々の凍結を確認しています。異物ではございません。室温が摂氏一五℃以上のところに数時間おいておきますと溶けて見えなくなります。無濾過の特徴と現象として、ご理解をいただきたくお願い申し上げます！(れ)

かんたんレシピ チエチの春のサラダ

材料(5〜6人分) / チエチの水煮1袋 ブロッコリー1/2個 天然エビ8尾・ジャガイモ3つ オルチョ(あらしぼり※) 大きじ3 コンチエント(塩)少々 オルチョアンチョビフィレ5〜6切れ つくり方/①じゃがいもとブロッコリーは一口大に切る②じゃがいもはコンチエントと水を少々入れて鍋で蒸し煮する③ブロッコリーはやわらかめに塩ゆでする④エビは背ワタを取り殻ごと水少々で蒸し煮する⑤全部の材料が蒸し上がったらく蒸気を抜きチエチの水煮も入れてボウルで混ぜる(エビは殻をとり三等分に切る)⑥アンチョビをちぎって加え、オルチョあらしぼりを適量回しがけてからめる⑦あればレモンをしぼりよく和える(米酢でもよい) ※あらしぼりが無いときは通常オルチョでOK



超簡単！クイックレシピ

チエチ研究家 Katie's STYLE さんのアイデアレシピ。チエチ水煮開封し3分レシピ！しかもかなり美味しい！

チエチ水煮の大根おろし和え

チエチの水煮のブイオンは取り除く(ブイオンはスープや味噌汁にご利用ください) 大根おろしを好みの量用意し、本醸造の醤油を加えまぜまぜ、それにチエチ水煮を加えて混ぜるだけ！和菜として、お酒のおつまみにもグーです。