

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。

寒中お見舞い申し上げます！いつもありがとうございます。寒さ厳しくインフルエンザが流行しています。病気の時はとにかく少食がいいそうです。身体の不調も自己治癒力で修復されますがたくさん食べてしまうと治癒力を弱めます。暖かくし休養と少食で乗り切ってください！さてアサクラアイテムの新入荷が続きます。またアサクラ会津クチーナの今年・上半期の講習会日程も決まりました、詳しくはHP などをご覧ください！基本のオリーブオイルや小麦について学びお家でイタリア料理のコツ、そして食材について学びます。奮ってご参加ください！

入荷情報 (入荷・販売開始)

- アサクラオイル (ご予約で完売)
- サラゴッラ小麦 1.8mmスパゲッティ
- 塩漬けケッパー (ビオのケッパー希少の為値上げ)
¥1,150/100g ¥1,854/250g ¥6,300/1kg
(3月の入荷予定)
- カップリ小麦のパスタ (フェデリーニ以外全て) ファッロスパゲッティ全種
- クリスチャンのファッロ麦の粉 2種/
全粒・三分搗き
- 丘の上のポモドリーノ (チェリートマトソース)

おすすめアイテム

●クリスチャンのレンティッキエ (レンズ豆)

アサクラパスタ用ファッロ麦の生産者クリスチャンのつくるレンティッキエは小粒ですが味が濃く、旨みがあります。今までのもとの違う味わいを是非多くの方に召し上がっていただきたいです。数千年前より引き継がれた種を今に伝え栽培しているクリスチャンですが、在来種のレンティッキエは収穫が難しくここ数年少量しか入荷がありませんが今期は潤沢です。まだまだ在庫がございますのでぜひお試しください。飲食店様にもお勧めです。200g入り ¥680 (税込) 1000kg入り ¥2916 (税込)

究極の家庭料理は『素材』『調味料』そして『調理器具』
以前より講習会時の質疑応答で「おすすめのお鍋のメーカーはなんですか？」というのがしばしばありました。今なら私は迷わずサラダマスターと答えています。アメリカ製のチタンの配合されたステンレス無水鍋です。イタリアンの直火による加熱調理の仕方はほぼパターンのみで①【一度炒め】それから【水分を入れ】【蓋をして煮る】もしくは②【全部の材料を鍋に入れ蓋をして煮る】この二つです。どちらかの加熱の仕方でも、オリーブオイルと塩だけで調理していきませんが、蓋をし鍋の中が均一に適温で素材に火が通ることにより味が引き出る助けをします。お鍋の中の熱の回り方と温度がポイントです。優れたお鍋は短時間で素材から出た汁や旨みを封じ込め、特に野菜や豆などの動物性に比べ味の淡白なもの旨みの凝縮を促します。(つまり旨みを逃さない)講習会では調理過程を実体験してもらったため、加熱の行程の味の変化をみていただいています。味がどう変化するか？そして最後に試食で素材、オリーブオイル、塩だけで今までのない味わいが引き出るのは皆さん驚きますが、最後に自分の家の鍋でこの味になるのか？と思われる方も多いわけです。日本料理の蓋を開けたままぐつぐつやる料理、そして出汁や旨みの強い醤油や味噌を入れて味付けすればそれでおいしく整いますが、イタリアンはそれが無いので素材のもつ力、調味料の良さ、そして最後の調理器具である鍋は調味料を一つ足すぐらいに大事なツールです。イタリアの家庭でも無水鍋セットを持つ家庭が殆ど。皆さん質のいいお鍋をお持ちです。私もある時期までは某メーカーのステンレス無水鍋を使っていました。サラダマスターの加熱による金属溶解率の低さと高温になりすぎないことによる絶妙な火の通り、均一な熱の通りは素晴らしい一言。あまりにいいお鍋なので販売も開始しました。講習会では、「鍋屋になってもいい位、私は鍋に力を入れていきます！お鍋は重要」と最初から言い続けていました。それが現実になり本当にお鍋販売者になっちゃった！アサクラのオリーブアイテムと調味料、そして最強のお鍋サラダマスターは究極のイタリアン家庭料理を可能にします。加熱調理の変化による金属による影響など、日本もお鍋について考える時期が来たな、と私は思います。(れ)



～かんたんレシピ～ シチリアのパッサータのスパゲッティ

おまたせしました！ロングパスタ・サラゴッラスパゲッティが入荷しました。

南イタリアは、スパゲッティと言えばこれ！【かんたん】【短時間】【おいしい】の三拍子。ソースのメイン材料・シチリアのパッサータも入荷したてより断然味がなじんでおいしくなっています。スパゲッティをゆでる間にソースも出来る。忙しい時、時間のない時便利メニューです。是非お試しください！

材料 (2人分目安) /シチリアのパッサータ (小250g) 2/3本～ オルチョなどアサクラ EVO 大さじ2、にんにく 1/2片、コンチェントラートデルマーレ (アサクラ塩) 少々 サラゴッラ小麦のスパゲッティ 150g 野生のオレガノ 少々 つくり方/①パスタ用のお湯をたっぷり用意 (最低2リットル)、0.5%の塩分 (10g) のコンチェントラートデルマーレを入れスパゲッティを投入、すぐ箸でかき混ぜておく②フライパンにオルチョ、にんにくのみじんを入れ低温で香りと旨みを出しパッサータを加える。コンチェント少々も加えさつと煮たさせる③塩味加減をみて調える④ゆで上がったスパゲッティをソースに加え強火でからめる⑤皿に盛り野生のオレガノを添える