

オルチョ通信4月号 2018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！

桜の開花も発表され春本番ですね。気温も上昇し会津もあれほどあった雪が見る見る融けて心地が良く、やっと冬の終わりを実感しています。さて先月もお知らせしましたオルチョのあらしぼりが無事到着しました。春のお楽しみの一つあらしぼり！フレッシュなエキストラバージンオイル、生産者ジョバンナさんらが一生懸命収穫し細心の注意を払って作られたオリーブオイルをどうぞお楽しみください！

重要なお知らせ

事務処理移動のため **4月26・27日**の発送は休止させていただきます。**4月末の発送は25日まで**となりますので御了承下さい。※GW 定休日は3日～6日まで、7日より通常営業開始

入荷情報 (入荷・販売開始)

- 2017年産 EVOS オルチョサンニータあらしぼり
完売御礼/ご予約順に発送中(定番は今月中旬より準備でき次第)
- 定番(通常) EVOS オルチョサンニータご予約承り中！
500ml ¥2910 / 750ml ¥3852
- ファッコ麦4型・カップッリ小麦(新アイテム) 5型
- クリスチャンのファッコ麦の粉(各500g) 2種
全粒粉 ¥783 / 小麦粉(三分搗き) ¥792
※ファッコ粒の今期入荷はありません
- 丘の上のポモドリーノ(チェチートマトソース) 価格未定
- わら一本 2017産 500ml ¥4230

Buona Vita! アサクラオリジナルレシピ集 vol.1~vol.6

イタリアの家庭料理のレシピ集全6冊です。

自然栽培オリーブオイルをお買い求めいただいた方にプレゼント中
ご希望の方には、今月は(も)下記2通りにお好きな Vol.No を差し上げます
(なくなり次第終了となります)

- ①わら一本ヴェルナツァーノ(白ラベル) 250ml とわら一本チッタデッラ
ピエーベ(緑ラベル) 100ml 各1本セット価格 ¥3889
 - ②わら一本ヴェルナツァーノ(白ラベル) 250ml 2本セット価格 ¥5078
- 注文時にレシピ集は vol. 1~6のお好きな No. をお伝えください！
わら一本は熟成したおいしさになっていますので是非ご利用ください。

あらしぼり入荷！

毎年この時期恒例のあらしぼりが到着しました。

話は輸入当初に遡りますが右も左もわからない中届いたオルチョの箱の山を見て嬉しさと共に『これを賞味期限内に売らねばならないってこと？』に気づき焦りで一杯だったのを覚えています。到着した当初、全く売り先は決まっておらず、現物が届くのを待つて営業をしなければなりませんのでから今考えると無謀に近い始まりでした。

イマイチよく知られていないオリーブオイルをどうやってたら手に取っていたか？営業を開始し、食品店では全く相手にされず、時間ばかり過ぎていく中、出口の見えない真つ暗闇の洞穴にでも入ったような境地でした。不安ながらもこの美味しいオリーブオイルをわかってくれる人は絶対いる、を信じて前だけ見て進んでいました。その当時はまだオリーブオイルに対する偏見があり、私が輸入開始した当初は第一次オリーブオイルブームが終わった時でしたからオリーブオイルの良さを知ることなく『特になくてもいいもの』という一般の方の位置づけの食用オイルでした。そのような意識の人に伝える、は本当に難しい作業でした。そこで一人の友人が『そんなにいいなら使い方を教えてよ！どうやって料理すればいいの？』それを聞き、はつとした自分をよく覚えていました。それがきっかけでオリーブオイル使い方教室が始まりました。うんちくもですが、食べて口に入れた時においしければ、その人の先入観もぶつ飛びます。そのぶつとび度は人それぞれですが、私のイタリアでの感動がほぼ伝わりまます。オリーブオイルの本当の美味しさ、食用オイルとして独特な使い方のあるオリーブオイルを知った瞬間とそれからは、その人の家庭に別なおいしい料理の道筋ができると言っても過言ではありません。またそれと共にオイルが身体に及ぼす影響は食後の自分の身体で感じる感覚は使えば使うほどわかるようになります。オルチョはそのようにして一人一人、人から人へと伝わり油がたらりとゆっくり流れ広がるように多くの方がこのオイルしか使えない！というまでになりました。

さて十八年、十八回目の新物が到着しました。異常な夏の日照りで雨が数か月間全くなし、の状況でそれでも根は必要な吸うべきものを吸い、生きるために必死に大地を這い、必要なものを取り込み立派に果実が実りました。そのオリーブの木の生命力そのものがオリーブオイルである、と言つても過言ではありません。自然環境と植物と生産者の労力と想いの結晶、オルチョ新物あらしぼり、昨年の天候を踏まえた今年ならではの味と風味、そして醸し出すものを感じながらお召し上がりください！改めまして今期一年、オルチョをどうぞ宜しくお願ひ申し上げます！

アサクラかんたんレシピ! 春キャベツの温サラダ♪

材料/春キャベツ7-8枚 ジャガイモ4個 オルチョやわら一本適宜、イタリアンパセリなどあれば少々 にんにく(みじんぎり) 適宜 コンチエントラートデルマーレ(アサクラお勧め塩) これだけ!

つくり方/①ジャガイモもキャベツも蒸し煮する(または蒸し器で蒸す) ②蒸せたらざるに広げて蒸気を抜く(イモはスライスして蒸気を抜く) ③冷めたら食べやすい大きさに切り、皿にイモを広げ、にんにくのみじん切り、パセリのみじん、コンチエントをふりオルチョを注ぐ。次にキャベツを広げ同じように調味し、野菜があるだけ重ねる。少しマリネしてからお召し上がりください。

