

オルチョ通信5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いただけます。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！

5月というのに強すぎる日差しに戸惑う連休を過ごしましたがこの夏も暑くなる予感です。これから果菜類も増えオリーブオイルの出番が増える食卓になっていく季節になりました。暑い夏を乗り切るためにもオリーブオイルを適量料理にお使いになり召し上がることをお勧めします！夏の準備、今からスタートです！

入荷しました！

- 定番・オルチョサンニータ 500ml
オルチョ 750ml (引き続き欠品となり次回入荷6月中旬頃)
 - ファッコ麦スパゲッティ、リングイネ、タリアテッレ、ペンネ
new 新アイテム
 - カップペリ小麦スパゲッティ 1.8mm、
スパゲッティニ 1.6mm、リングイネ、ペンネ、ゴミティ
ロングパスタ¥840 ショートパスタ¥684
 - クリスチャンのファッコ麦の粉
全粒¥783/500g 三分搗き¥792/500g
 - 丘の上のポモドリノ (チェリートマトソース) 詳細右枠内
 - わら一本 2017産 500ml ¥4230
- ※ファッコ粒の今期入荷はありません。

【値上げのお知らせ】

丘の上のポモドリノ (チェリートマト水煮) 580g
¥750 から **¥875** に値上げしました

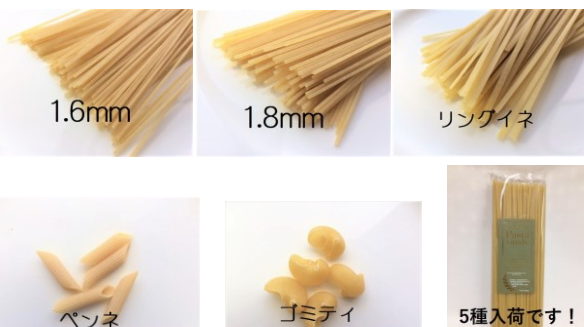
昨年の干ばつによる収穫量減少の為の値上げです。ご理解頂きますようお願い致します。ただ干ばつの中、できた水煮は味が濃く美味です。

【欠品のお知らせ】

- シチリアのパッサータ大瓶 420g (次回入荷は6月中旬)
- ★250gの小瓶、使いきりサイズのみ在庫有り！！¥498 (税込)
賞味期限 (2018.8.2 まで) 3ヶ月切りのため特別価格で販売
6本セット特別価格 ¥2088 (6本に満たない場合は通常価格となります)

新しいパスタが入荷しました！
パスタ輸入開始は2006年でしたので今年で十二年目に入りました。古代小麦カムットと古代表ファッコ、二種のロング、ショート型5〜6種類の Pasta から販売を開始しました。初期は手製のラベルのそつけないものでしたが少しずつ販売量も増えイタリア語のオリジナルラベルをつくりその後古代小麦サラゴツラが加わりました。サラゴツラは自然栽培の生産者フィオーレさんと出会い、その後ファッコ麦もクリスチャンと出会い、二種の古代麦は生産者を限定することができました。残るは一番人気のカムットでしたが、カムットは一粒麦(粗に一粒の麦粒・ファッコは二粒)自然交雑しやすく、ピュアなカムットを維持するための工夫を原産国のアメリカはしていましたが、種は自然に広がるのでカムット本来の特性の種でないものが広がり、且つ本来の交雑のないカムットは入手困難になり(値段も高騰)ピュアなカムットはコーラツサンという名に変わりそれを機に私はカムットから手を引くことになりました。その代りのものをカムットに近い食感と味のものとして硬質小麦カップペリの自然栽培の生産者ロベルトさんと昨年縁ができて、カップペリでパスタを作ることが決まりました。これで念願の単一圃場の生産者限定の麦全種をカバーすることができました。大地のクオリティーと密接に関係し出来る作物は栽培方法も大事ですが生産者の生き方、想いを共感できるものがアサクラアイテムを世に出す最低限のお約束、大事な条件です。生産者のロベルトさんは音楽業界の仕事に携わり激務に身体を壊し十年前に都会からアブルツツオ州に移住。農業をゼロから始め家族と共に農産物をつくり今では加工まで手掛けています。放棄地だった大地を農地に替え農業や肥料に頼らない栽培をする、出来るだけ自然に近づける生活をするのをモットーに家族と共に農的暮らしを実践し十年目やっといま軌道にのり始めたところだそうです。がんばってほしいです！

カップペリ小麦は今から百年ほど前にナザレノ・ストラランペリ氏がいくつもの在来種の小麦との交配を試み生産性の良い小麦として種の固定に成功しました。ストラランペリ氏の支援者だった上院議員カップペリ氏に敬意を表しました。カップペリ小麦と名付けたのが名の由来です。小麦丈が人の背丈ほどになるカップペリ小麦は戦後放射線照射で突然変異させ背丈を短く固定した新品種の小麦にとって代わり栽培されなくなりました。今イタリヤで栽培が復活人気上昇中です。もちろんパスタの質は栽培だけでなく製粉時の熱のストレスのないことやパスタ乾燥の低温でじっくりが必須というのは変わりません。あっさりとした味わいと胃に軽いのが特徴です。今までのカムットパスタの型を全てカップペリ小麦に変えてオーダーしています。是非新アイテムカップペリ小麦のパスタをご賞味いただきたいと思ひます。



かんたんレシピ ～パスタゆで汁のスープ～

アサクラパスタ全てのゆで汁はおいしい！

小麦の種類により、味わいは微妙に違うのでその辺りもお楽しみください！
材料/アサクラパスタゆで汁 適宜 ジャがいも、たまねぎ、オルチョなど
EVO 野生のオレガノ

つくり方/①ジャがいも、玉ねぎは薄くスライスし、ゆで汁に加え柔らかくなるまで煮る②塩味をみて足りなければ足し、多ければ水で調整する。
スープ皿に盛り野生のオレガノを添える