

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お引き立て頂き誠にありがとうございます。8月の暑さは本当に耐えがたいものでした(笑)しかし、私は基本エアコンなしで通し熱射病にもならず食欲もりもりで家族もみな同じく元気に過ごせました。これもオリーブオイルのお蔭と思っています。オリーブオイルは今の、そしてこれからの日本に、日本人に必要なものと実感しています。オリーブオイルと季節の野菜の調理=化学反応は、おいしい!おいしいは世界を救う!と私は一人思っています。おいしく料理し残暑を楽しみながら9月をお過ごしください!

入荷情報

・ボルゴデイサンニーティ 750ml (9月中旬予定)

【その他ご連絡事項】

●オルチョの澱について

オルチョ瓶底に溜まった澱のお問合せを多く頂戴しておりますが召し上がっていただいて問題ないものです。詳しくは弊社HP、ブログにて案内しております。

●「トマト缶の黒い真実」

いや〜驚きました。本の内容の凄さはオリーブオイル以上です。数年前、オリーブオイルの世界の実情を暴いた本「エキストラバージンの嘘と真実(トム・ミューラー著)」は皆様読まれましたでしょうか。栽培の歴史は6千年から8千年と言われているオリーブは5千年も前から混ぜ物の歴史が始まっており今現在に至るまでそれは続き年産の古いオイルや遠い外国からの安価なもの、あるいはオリーブオイル以外のものなど、ピュアなものに水増ししたものの実態が書かれており今に始まったことではないのがわかります。おどろおどろしい内容は本当に気持ちが悪くなるほどです。その数年後に日本オリーブオイル協会の理事が書いた「そのオリーブオイルは偽物です(多田俊哉著)」は前記のものを短くやさしく解説した本で、日本人のオリーブオイルに関わるプロが同じように負の実態を赤裸々に書いています。こちらは読みやすいのでオリーブオイルの実態を知りたい方は読んでいただきたいです。話は変わって、古代小麦のペースタを取扱いたたきたいです。こちらも数年前からグルテンフリーで小麦は悪、という流れになっていくのは皆さんも存知だと思います。小麦はオリーブオイルより更に人類が食べている歴史が長くこの数年で小麦アレルギーという奇病が増え実際小麦を排除しなければならぬ人が増えています。しかし振り返ってみると今までさんざん人類は小麦の恩恵を得てきたのに変だとは思いませんか?私はこのようにグルテンフリーがブームになる前から「古代小麦」「低温乾燥」といった【過度な品種改良と加工による負荷のない】ペースタを扱い、簡単にグルテンフリーで小麦を切り捨てるのはおかしいと言ってきました。自分の目(と舌)で物事を判断できるようにしましょうと料理教室などで発信していますが、それを理解してくださる方も増えていきます。会津のクチーナ講習ではそれらを深く学べます。是非ご興味のある方は勉強していただきたいです。そして今回のトマト缶。震災をきっかけにアントニオのチェリートマトの水煮を扱っていますが、今回この本を読み、またしても!しかもオイルやペースタ以上にとんでもない現状にのけぞりました。まだの方どうぞ手に取ってみてください。トマト缶の黒い真実?はもろろん世界の食品流通の闇を垣間見ることが出来ます。

オリーブオイル、小麦、トマト缶。そういうものを扱っているんだ、とハッとさせられている私です。(れ)

ジャンパティスト・マレ著 (太田出版1900円+税)

特別価格でのご案内

イルフィーロディパーリアわら一本 100ml

通常価格¥1350 (税込) のところ・・・特別価格 ¥980 (税込)
2016年産 (賞味期限 2018/12/31迄)

2016年産のわら一本100ml ミニボトルの賞味期限が2018/12/31迄、と4か月を切りました。そこで特別価格にてご提供いたします。中身のオイルは全く問題ないおいしさです!この機会に是非ご賞味ください。

まかないランチ、ご一緒しませんか?

アサクラ事務所では不定期にスタッフまかないの日を設けています。是非ご一緒しませんか?詳しくはアサクラ Facebook にて!

おすすめの本のご紹介「トマト缶の黒い真実」



かんたんレシピ なすのウーミド (蒸し煮)

イタリアン・中華・和風いろいろに使える簡単ななすの加熱処理法

材料/なす 適宜 コンチェントラートデルマーレ 適宜

①なすは厚めのスライスに切る(用途により角切りや縦に長く切る) ②スライスしたらまな板や平ざるに広げコンチェントをつよめにふる。小さく角切りにしたものはボールでコンチェントをまぶし混ぜざるに入れ代える③なすから出た水が下に流れ落ちようにし30分から1時間以上おいてアクを流す④蒸し器で蒸すがスライスは縦に入れ蒸気が上に上がるようにする⑤柔らかく蒸せたらざるに取り蒸気を抜き、いろいろな料理に使用する

※イタリアンならオリーブオイルを絡めイタリアンパセリのみじん切りをちらす。和風や中華なら醤油、酢やからし、生姜をそえていただく