

オルチョ通信6月号 2011年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

オルチョ・アサクラオイル・アツクアサント野生のオレガノ・古代小麦・パスタ・シチリア産塩漬ケツパー……オルチョ通信/バックナンバーは↑よりどうぞ

いつもオルチョサンニータ他ご愛用、お引き立ていただきましてありがとうございます！早いものでもう6月。西日本から梅雨に入っているようですが今年は既に台風がきて季節が前倒しになっているようです。冬の雪も半端でない量でした。今年は何を作ってもうまくいく年、豊作、と地元の農家さんも言っていますのでこの梅雨のおしめりもうとうしいですが大事なものです。ただ原発が依然収束していないため雨が降っても複雑です。福島では『福島自然栽培の会』が立ち上がり、植物の力や浄化にいいといわれるものを使用して『汚染された土』の浄化実験を試みています。『何かする』『データを出す』をモットーに少しでも変化するために始動しました！

オルチョの新しい瓶のふたの開け方

異物混入防止のためフタが開きにくくなっております。その開封の工夫を今まではオルチョ首にかけてあります『しおり』に説明書を添付しておりましたが今後添付することが出来ません。個人のお客様には別送になる請求書に添付しております。お取扱店様につきましては月末の請求書に同封いたしました。この件でのお客様のお問合せには恐れ入りますがこの説明書をお客様に手渡しするなどしてご説明させていただきますようお願い申し上げます。

お客様の声がよりよいサービスの向上に繋がります。基本的に発送またラベル貼りなどは外注（千趣会様）の為、今までのようにいかずご迷惑をおかけしております。申し訳ございません。

【ラベルの貼り方】や【梱包】【スタッフの対応】等小さなことでも結構です。お気づきの点がございましたら遠慮なくアサクラにお知らせ下さいませ。皆様の声がよりよい『仕組み』のヒントになります。どうぞご協力いただけますようお願い申し上げます。

■夏のギフトシーズンに！ギフトボックス一部リニューアルしました！■



- ①オルチョサンニータ 500ml 1本入り ¥105
 - ②オルチョサンニータ 750ml 1本入り ¥135
- 500ml1本入りのイメージ →



- ③オルチョサンニータ 500ml 2本入り ¥150
- ③はロングパスタ1袋を詰め合わせることも可能



- ④オルチョ 500ml 1用 1本入り平面型 ¥80

★ちょっと手渡しのプレゼントに★
←平面型です
組み立てるとこのように立体になります。→
①～④
4つのタイプは包装紙不要のエコ仕様です



■ オルチョギフトボックス価格
440g (500ml) 1本入 ¥105
440g (500ml) 1本入平面 ¥80
440g (500ml) 2本入 ¥150
660g (750ml) 1本入 ¥135
以下は旧モデル(ダンボールタイプ)
660g (750ml) 2本入 ¥200
★ 他パスタとオルチョのセットは自由自在に組み合わせ可能なセット箱もございます(個人様向け)

『さまざまな支援活動』
先日芝公園のパナソニックに行き『福島マルシェ』に参加した。パナソニック社員の方1800名向けに風評被害で販売が難しくなっている福島食品の販売に少しでも協力したいと社内販売を企画して下さったのです。担当の方の肩書きを見て驚いた『コーポレートコミュニケーション』とあるではないか。こんなことをされているのか、と聞くとこの肩書きの通り消費者とコミュニケーションをめざし文化面など色々な形で一般の方、子供達とのコミュニケーションを図っているとのこと。モノを作り販売し利益を出す企業。それだけではなく人と関わり社会貢献をしている会社なのだということを知った。今回のマルシェも企業姿勢の根本から全く逸脱したものではなく、常日頃の姿勢そのものの一環、基本理念そのもののニーズに鋭くマッチさせ素早く実践されている企業なのだ。現地に赴く事や募金だけが支援ではなくその人なりのポジションで出来ることを考え実践、これが大事だと思つた。ありがたかった(れ)

【**続**続オルチョやアサクラパスタの緊急時の利用法・美味しい食べ方・かんたんレシピ】

オルチョ通信 4月号から連載で『パスタを炊く』に挑戦しています。水も『買う』時代になりつつある日本。ガスや電気も限り有るもの。何も考えずに湯水のように使う時代は終わりました。料理をする上でもこの『水』『ガス』『電気』はなくてはならないもの、限り有る資源を上手に使って料理を『進化』させていきましょう！
 今月はスパゲッティ〜ロングパスタの『炊く』に成功しました！たまたま見ていたテレビ番組で減塩調理をすすめる料理研究家、奥園壽子氏のレシピを参考にしました。これは驚くほど簡単にできます、是非お試しください！

■ **ロングパスタ (スパゲッティ系・リングイネなどで調理可)**

厳密に言うと炊くというより『蒸し煮』でパスタに火を通していきます。パスタに火が通る、つまり『水分』が必要になり、基本は『スープ』をつくり、そのなかで『蒸し煮する』です。『炊く』場合はショート麺に限り麺の1/2の水を入れてふたをして炊きますが、ロングの場合は水分がもっと必要になります。下記を目安にしてください

● **カムット小麦 1.8mmの和風スパゲッティ** ●

アサクラパスタは低温乾燥の為、特にロングパスタは表面が溶け出しやすいので麺がくっつきやすいので注意。しかし茹でないので味が凝縮され粉の旨さが再確認できます

【材料】 約2名分	
カムット小麦スパゲッティなど	100g
新玉ねぎ	小2個
アスパラ	2本〜
干椎茸	2枚
にんにく (なくても)	1片
自然塩	1/2弱
水	400cc〜
オルチョサンニータ	大さじ1弱
天然醸造醤油	少々

【つくり方】

- ① 玉ねぎは繊維にそってスライス、アスパラも斜めにスライスしておく
- ② にんにくはほうすくスライスしておく (つぶしてもよい)
- ③ 干椎茸はビニール袋に入れ瓶などで細かく砕いておく
- ④ フライパンに玉ねぎ、干椎茸、にんにく、水、塩、オルチョを入れて火をつける。ふたをし沸騰するまで強火。沸騰後は弱火で玉ねぎが煮えるまで火を通す
- ⑤ スープの味が十分に出たのを確認したら (塩気は少々薄めでも OK) スパゲッティを二等分に折りスープの上に加える
- ⑥ ふたをして蒸し煮に入る。たまに菜箸で『麺』と『具材』『スープ』をよく混ぜる。麺がくっつきやすいので具材やスープで麺をほぐすように箸を使うのがポイント (ここが麺をばらばらにし火を通すコツ)
- ⑦ 基本的に麺は袋に記載の時間 (カムットスパゲッティは8分) を目安に麺投入からアルデンテまで仕上げる。アスパラは麺を投入後少ししてから、麺をほぐすときに投入する
- ⑧ スパゲッティに火が通り始めてきたら火を強くし水分を飛ばすように箸でいためるようにする
- ⑨ 火が完全に入ったら (アルデンテ) 本醸造醤油少々を加えてできあがり



↑ 麺を投入した時。フライパンに汁気がたくさん有るのがわかりますか？これを麺に吸わせて火を通します



↑ 麺に火が通っていたら強火にし水分を飛ばすようにする



↑ 完成した和風スパゲッティ
 具材は好きなものを入れてOK
 決まりはありません。
 塩の代わりに塩漬けケッパーでも
 おいしそう！

【料理の参考に】イタリア料理はワンパターンといつも講習で言っていますが、しかしシンプルなイタリアの料理法は素材の味をひきだし『だし汁を使わず』『うまみ調味料 (いわゆる発酵調味料)』なども使わず『素材そのもの』で勝負する料理です。料理法の代表的な『炒め』で『煮る』が基本ですが、炒めるによってだしや旨み調味料無しで『素材の旨み』をだしています。ガスや電気、水の節約が今回の主旨ですので、この『炒める』を省略しているため何らかの『旨み』を足さなければなりません。今回は干椎茸、また最後の醤油でカバーしました。和風にしてみました、この火の通し方でミニトマトや完熟トマト、塩漬けケッパーの旨みを活かしイタリアンバージョンにすることももちろん可能です。