

オルチョ通信 2月号 2019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を誠にありがとうございます！寒さも厳しくなってきましたね。こうなると漬けこんだ白菜など漬物が一段と美味しくなります。私はこの通信の締めきり間にインフルエンザになってしまいやっつき上がりを書いていきます。頭痛と吐き気、高熱、と体にたまった毒素のお掃除。発症から回復まで体の変化を悶々としながら感じながら病に伏せておりました！こんなことを書けるのももう回復の兆し！前向きに2月通信に臨みます！

大事なお知らせ① 送料について

ヤマト運輸の送料値上げに伴い、3月1日より送料を値上げ致します。改正後の送料につきましては改めてご連絡を致します。大変申し訳ございませんがご了承のほどよろしくお願い致します。尚、ご注文総額が15,000円以上ですと今まで通り送料無料で送り致します。

大事なお知らせ② 2月の営業日について

2月初旬に昨年夏～秋収穫のアイテムはたっくさん会津に入荷となります。到着後、スタッフ全員で日本語ラベル貼り作業に集中する為 **2月12～19日**までは発送をお休みさせていただきます。大変ご迷惑をおかけしますがご了承いただきますようお願い申し上げます。

20日以降、下記入荷アイテムすべてお送りできるようになります。(ご予約順の発送となります)

- アサクラオイル 2018年産
- シチリアのパッサータ
- 新ものオルチョアンチョビフィレ
- 粉類 (ファッロ三分搗き粉) チェチの粉も入荷しますがこちらは後からラベル貼りをする予定です。

わら一本生産者 マイケル 日本来日予定!!

マイケルが日本全国どこでも行きますキャンペーン企画 5月7～25日まで (予定) マイケルが日本に来日します！わら一本ヴェルナツターノ 250ml (賞味期限6月30日) を100本仕入れて頂きますと、全国どこでもマイケルが訪問致します！気になる方は是非お問い合わせください。

毎年恒例にしたいチェチ味噌づくり

先月号にも書きましたチェチ(クリスチャンのひよこ豆)の大量入荷でこのままでは折角の農産物が生かされない！これはもう味噌で食べてもらおうしかない！とチェチ味噌 WS (ワークシヨップ) 2000 (200kg) 入荷するためです」と題して全国キャンペーンを始めることにしました。まずは弊社スタッフでチェチ味噌アドバイサーになるべく全員で体験しました。私も何度か味噌づくりをしています。要はまぜりやあいいんです(笑) すごくシンプルな工程なんです。難しいことは何もありません。是非味噌づくり体験をしていただきたいと思えます。何と言ってもチェチ味噌、おいしいです。ただ、そのシンプルな工程にもちよつとしたコツがあるのでそれはこちらで手取り足取りご指導いたしますのでお任せください！折角の最上級の原料のチェチに合わせるその他の材料もいいものを揃えました。糀は宮城の自然栽培米成澤さんのお米に。奥会津金山町の老舗糀店の渡部さんに糀付加工をお願いしました。塩はアサクラおすすめの塩、とこれだけです。

味噌づくりがスタッフ全員初めての経験の中、手でもみもみしたり混ぜたり、素手で最初から最後まで作業する味噌づくりは脳の活性化にもいいのでは？などと思いました。手の感触は必ず後に残り、糀の湿り具合乾き具合、チェチの煮える具合などがよくわかります。五感を呼び覚ませてくれる、味噌づくりこそ感覚をフルに使って経験値になっていくものと思えます。

今回は実験をしながら味噌づくりを試みました。チェチのイタリアの煮方の基本を味噌づくりに応用したのと日本の普通のやり方と、二通りやってみましたが、二十四時間浸水後のふやけ方からしても目で見て面白い位に違うので料理は化学！を感じました。チェチの戻し方の違いによる豆の膨らみ方、染み出した汁の色や味、煮た時の味わい。これだけ違った煮あがりのチェチで出来た二通りの味噌はどのように味が変わるのか？六ヶ月後が楽しみです。今回は川崎の Katie style の溝口恵子さんのレシピを基に作りました。チェチ味噌キット(溝口さんのレシピ付き) もいよいよ販売開始です！是非手前味噌、チェチでお試ください。チェチ味噌は甘めで旨みが濃厚です。味噌というよりソースのような使い方もありますので、その味わいを是非、手前味噌でお楽しみください(れ)

かんたん(すぎる) レシピ

- チェチ味噌の焼きおにぎり ● ~味噌だけとは思えないお味!~
- 材料/ごはん、チェチ味噌、オルチョなどアサクラ EVO 油-ズ なんでもあれば山椒の粉
- 作り方/いたって簡単。
- ② おにぎりを握る(中に味噌を入れても良い)
 - ② チェチ味噌1にオルチョ1弱を加えてよく混ぜる
 - ③ おにぎりの上部に塗る ④ トースターでお好みの加減で焼く
 - ⑤ あれば上から山椒の粉をあしらう

※右の画像はスタッフで行ったWS中の賄い。
味噌汁にもチェチ味噌を、スタッフにも大好評!

