

オルチョ通信 3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。

アサクラオイルの到着の遅延で発送が遅くなりましたこと、また送料の値上げの件ではご迷惑をおかけしております。

またそれに伴う2月分に受け付けました発送が終了できていない現状です。誠に申し訳ございません。間違いのないよう、破損事故がないようスタッフ一丸となって作業しております。どうぞご理解いただきますようお願い申し上げます！

送料について

3月から宅配業者送料値上げにつき弊社での送料規定も変更させていただきました。

大変申し訳ございませんが3月1日以降のご注文から値上げさせていただきます。ご理解頂けますようお願い申し上げます。

入荷情報

- 新ものオイル・アサクラオイル 2018産 ¥3690
- シチリアのパッサータ (トマトピュレ) 420g ¥675
※250g入りミニサイズの入荷はありません (取扱い終了)
- 新ものオルチョアンチョビフィレ ¥2980
- 粉類 新ものファッロ三分搗き ¥792
new チェチの粉 (ひよこ豆の粉) ¥1188

オルチョサンニータ 2018産新ものあらしぼり

4月8日(月) ごろから発送予定です。
ご予約ください! (無くなり次第終了)

EVO イルフィーロディ・パーリア
わら一本の生産者マイケル
5月来日!

各地でイベントを開催予定です。
中部イタリアのエキストラバージン・シングルエステート・わら一本の生産者の人柄とオリーブオイルの美味しさを多くの人に知っていただきたいです。東京・神奈川・埼玉・福島・新潟・石川・広島・岡山で予定しています。詳しくはHPでアップします。

五月にオリーブオイル生産者マイケル来日
二〇一〇年はオルチョ輸入十年のお祝いに生産者ジョバンナさん夫妻が来日、会津と東京でお祝い会、二〇一七年には幼稚園教諭の退職記念にアックアサンタオリーブオイルの生産者アントネッラさんが来日、そして今年五月はオリーブオイルアイテムのもう一つ、イルフィーロディパーリア・わら一本の生産者マイケルとマルタが来日します。

今回は、在庫の山のわら一本(白ラベル)を一気に販促するために来てくれるのですが、品質は最高、この在庫の山を無駄にするわけにはいかず、どうしたら大量の在庫をいっぺんに販売することが出来るか?を考え、(わら一本100本購入してくれたところならどこでも行きます!)キャンペーンを半分冗談で告知しました(しかも小声で)。しかし手を挙げてくれた方が五人いました。ありがたいことです。

5月GW明けに到着後、お陰様でアイドル並みのスケジュールとなっており北は福島から西は愛媛まで過密で移動する予定です。アサクラアイテムのご愛用者様や販売して下さる方はぜひどこかでマイケルに会い、彼の人柄や考え方を聞いていただきたいと思っております。またオリーブオイルを知らない方にもこの機会にオリーブオイルのほんものを味わい、一歩踏み込んでいただきたいです。

わら一本の特徴は中部イタリアという土地柄の条件の恩恵があり、強烈な暑さがなく丘陵地帯の土地は品のいい味わいと香りを持つ最高級のオリーブオイルが生産される場所として知られています。また搾油工場の意識とレベルが高くレストラン、美食家たちと世界中の人から求められるオイルの産地でもあります。言ってみればマイケルのつくるわら一本は世界最高峰レベルのオリーブ産地の丁寧で作られたオリーブオイルと言えます。

イタリア料理を作らなくてもこのオイルの良さはすぐわかっていただけます。薄く切ったリングにかけ、出まじりかかった和風の汁物にかけ、出まじりがった和風中華、イタリア料理にかけ、この「かけ」だけで良質なオイルというのがよくわかると思います。100本キャンペーンのため、あちこちでわら一本の白ラベルヴェルナッツアーノを見る機会も多くなるかと思えます。どうぞ生産者応援と美しいオリーブの畑の景観を守るため、ぜひ食べる、かけるだけ、で応援をお願いいたします。



かんたんレシピ ゴンゴレビアンコ (あさりの塩味のスパゲッティ)

※春はあさりのおいしくなる時期です。砂出ししよく水洗いをしてください

材料 (2名分) / あさり 10粒~16粒 にんにく 1片

EVO オルチョ大さじ2、水大さじ2、ガラム (アサクラの魚醤) 少々、カッペッリのスパゲッティ (画像は) 160g、イタリアンパセリ・パスタ茹で用塩

作り方/①スパゲッティは0.5%の塩分のお湯でゆでる ②その間にフライパンにみじん切りのにんにくとオルチョを入れて低温で香りを出す ③あさを投入、水を加え蓋をする④たまに鍋を揺らしあさが開いたらスープの塩味をみて丁度いい場合はそのまま足りない場合はガラムを少々加える ⑤スパゲッティをソースに加え強火で和える⑥イタリアンパセリのみじん切りを加えて皿に盛る⑦オルチョをかけていただく