

オルチョ通信4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。長かった冬もようやく終わりです(こちら会津は)今年は梅も桜の開花も早そうですね!寒さが緩み、暖かさが感じられ春らしい香りが漂い、鳥のさえずりもせわしく。。。五感全てを刺激する季節の変わり目です。さて4月と言えばあらしぼりオルチョの到着、収穫したてのしぼりたてとは違ったオリブ自身がオイルになった自覚(笑)をもったどっしりとした味わい。且つフレッシュ感のある新オイルならではをお楽しみください。また4月中には昨年不作で日本向け販売がなかったアックアサンタが2年ぶりに到着します。そして新しい生産者マウロ(わら一本から独立し新規就農)のオイルも到着します。新オイルのフレッシュ感を春の訪れと共に楽しみください!

入荷情報

●EVO オリーブオイル

- ・オルチョあらしぼり 500/750ml
どちらもご予約完売しています
- ・アックアサンタ 250ml ¥2880 (4月下旬入荷)

●パスタ

- ・サラゴッラ小麦スパゲッティ (袋変更)
- ・カップェリ小麦ゴミティ (袋変更)
- ・カップェリ小麦ペンネ

パスタの包装につきまして

パスタの袋がパスタ工場の都合でいつもと異なる種類の袋になっております。(ラベルは同じです)
◆ゴミティは不透明の袋に変更
◆ロングパスタは透明袋ですが、一回り大きいサイズの袋になります。新ロットのみとなる予定ですのでご了承くださいませ。



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。

マルケ州山間部の農業・クリスチャンの生産品

(チエチの粉とチエチの浸水の仕方)

チエチ味噌 WS2000 が予想外にヒットしました。チエチとはひよこ豆のイタリア語です。よくみるとひよこの形をしておりベジタリアンのカレーなどによく使われていますが、私はどちらかというと料理に入っているのを避けていました。しかし生産者クリスチャンに。パスタ用ファッロ(麦)を作付けしてもらっている以上、作付けの畑の事情も丸ごと受け入れなければなりません。そんなわけで扱いざるを得ないチエチなのですが、これが今までのひよこ豆は何だったの?という気づきを得られました。まず、巷のひよこ豆は煮方があまい。つまりよく煮えていないという意味です。半煮えをそのまま出している状況なので固く旨みが出ていない。そもそもイタリアの調理法が違います。今回もチエチ味噌キットを購入した方からなぜ浸水時に塩水を使用するのか?を何人もの方から質問されました。これはやってみるとわかります。●アクがよく抜ける(アクの染み出た色の濃さと出る量は無塩のもの比べれば違いがよくわかります) ●煮えが断然早い ●おいしい、この3つが塩水につける理由で、化学的なことはハテナ?ですがこのやり方はイタリアの伝統的な調理習慣です。軟らかくしっかりと煮ると豆と煮汁の味がおいしくてびっくりです。それを味噌に応用したのがチエチ味噌 WS2000 のレシピです。クリスチャンのチエチは千数百年来、種を継いできたものです。食べ方の工夫は進化され現在に至ります。味噌の味もこの方法でチエチの味が引き出しておいしいのでは非試していただきたいです。キットの販売は終了しましたが、追加販売します。

またチエチの粉(500g ¥1180)もひっそりと入荷しています。こちらは奥会津のアンデス料理のお宿タンボロッジの料理長大屋さんに熱望されしかたなく輸入しましたが使い方をレクチャーしてもらったものを食べてこの素材の可能性が大きいのに感動しました。大屋料理長に感謝です。問い合わせが多いのですが、どうやって使うのか?という至ってシンプルな質問です。チエチの粉は生のチエチを外皮ごと細かく挽いたものです。使用してみても卵(タンパク質含有量が多いので旨み強い)と小麦粉(もちろんグルテンはありません)を二つ合わせたような個性を持つ粉、と言えろと思います。必ず火を通して調理しますがグルテンはありませんが小麦のような食感や使い勝手を、卵じやありませんが卵のような固さを調理時間、量で作ることができます。欧米・印度ではヴィーガンや小麦フリーの料理で使用されているそうです。タンボロッジさんで習ったレシピは弊社HPレシピ集でご覧いただけますので是非お試しください(丸)

かんたんレシピ

チエチ(ひよこ豆)の粉のはじめの一步
お野菜のピカタ ~アツアツを食べるに限る~

材料/かき揚げの材料お好きな野菜(玉ねぎ・人参など)

(衣)チエチ粉適量 水粉と同量程度 コンチェントラート
デルマーレ(アサクラお勧め塩)オルチョ適宜

作り方/①切った野菜をボールに入れてチエチの粉を全体にまぶしておく(分量外) ②別なボールにチエチと水をいれてよく溶いてコンチェントをしっかりと入れる(一つまみではだめ) ③衣が出来たら野菜にからめる④フライパンに5mmほどのオルチョをひき、温まったらタネを流し入れる。下がカリッとしたらひっくり返す



チエチ味噌キット 追加販売決定!

ご好評につき
追加販売を開始します!
受付期間: 4月8日迄
発送期間
4月19~22日迄

ご予約をお待ちしております!!