

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頂きまして誠にありがとうございます！すっかり秋になりましたね！アサクラ倉庫の窓からは会津盆地の山並み、田んぼの稲穂、柿の実が橙色に色づいてきました。今月はいよいよオリーブの収穫月になります。どのような作柄かFBやインスタグラムで発信したいと思います。どうぞお楽しみに！

●10月からの消費税改定に関するお知らせ●

【納品・請求書・HP 価格の表示】先月オルチョ通信にて10月からの商品価格につきまして納品書・請求書を税別表示とご案内しましたが今までと変わらず**税込み表示**とさせていただきます。大変申し訳ございませんでした。お間違えの無いようお願いいたします。

【食品以外は 10%】アサクラ販売アイテムは今まで通り8%の消費税となります。食品以外(送料・ギフト箱・講習会費用等)は10%となります。

【入荷情報】丘上のポモドリーノ入荷

2018年産チェリートマトの水煮が久々に届きました。皮が少し堅めですがパッサータ(ピューレ部分)は甘くて濃厚です。チェリートマトがそのままぎっしりビンに入っており実の皮に旨味をたっぷり含み、煮込み料理、出汁(だし)として便利です。さっと煮込んでスパゲッティソースにももちろんどうぞ。今回から300gと使いきりサイズになりました。10月中旬から発売予定・価格¥740(税込)

ファッロスパゲッティ

今までのASAKURA PASTAの製麺所が閉鎖しそれに代わる加工所のテストスパゲッティが届きました。2018年産のクリスチャンのファッロで加工しています。以前の Pasta との違いが学べます。テスト販売なので価格は据え置きとします。 ¥840/490g

家庭料理・日常の料理とは？

私の料理のはじめの一步は卵でした。鍋に卵と砂糖を入れ火にかけてぐるぐる箸でかき混ぜ固まってくのをほぐしそぼろにします。それをご飯にのせて食べていたのが初めだったように記憶しています。それから包丁を使ったりオーブンを使ったり、高校生の時にはお菓子作りにはまり毎日レシピ本の新しいレシピに挑戦し学校のランチで友達にふるまっていた。料理は日常で、食べるのが好きだったので自然と身についていきました。そうなった理由の一つに母が料理下手だったのが大きく影響しています(笑)。その後も料理と関わり仕事も食の関係に進みます。料理学校で専門的には習いませんでしたが仕事の食関係も料理学校で習う王道から外れた料理を提供するところでした。「正確な分量」で「使用すべき材料」で調理するということはしてきませんでした。「その時々にあるものでおいしくする」がいつもテーマだったように思います。その後イタリアに行くのですがイタリア家庭の日々の料理も分量はなく適当に料理するイタリア人たちをみて、そう違和感はありませんでした。料理は目耳鼻舌の五感をフルに使って材料と鍋などの道具を使いながら立体的にするもの、がさらに腑に落ちていきました。

さて九月の中旬に稚内・相沢食料百貨店さんでオリーブオイル使い方講習・五感を呼び覚ます料理教室に行ってきました。私がやるいつもの講習なのですが、レシピは配布しますが分量は基本書きません。自分の目で材料の切り方や鍋の火加減、そして変化していく鍋の中の様子をよく見てもらいその変化の加減を実体験してもらいます。その様子のレポートを相沢食料百貨店の福岡さんがブログで書いてくださいました。こちらでご紹介させていただきます。第三者から見た五感を呼び覚まして料理をする、を分析してください。料理とは経験値しかない、と私は思うのです。何回料理したか？はじめは出来なくてもやり続けることでどんどん経験値が上がり上手になっていく。ピアノや習字のお稽古事と一緒に(れ)

『答えは鍋の中にある』

朝倉玲子の五感を呼び覚ます料理教室「オリーブオイル使い方講習」当居HP「あいざわセレクト掲載」イタリア産有機エクストラバージンオリーブオイル「オルチョサンニータ」。その輸入販売元、アサクラ代表の朝倉玲子さんを2年ぶりにお招きして美味しい教室を開催しました。朝倉さんの講習会はレシピに材料と大まかな手順だけが記されるのみ。みなさんメモをとり、質問を交えながら、試食スプーンで何度も味見をするのが定番です。ふたん何気なく行なっている調理に対し、たとえばニンニクの香りと旨みが油に移る最適なカット・分量・温度・時間を香りと舌で実感していきます。スパゲティはタイマーを使わずに茹で加減の変化に目を凝らしました。シンプルかつ合理的なことも特長で、ほかに使った調味料は塩と醤油だけ。野菜の蒸し汁もパスタの茹で汁もミネストローネのベースに無駄なく利用します。お話を聞きながら、この感覚は何かと重なっているような気がする……そうだ、辰巳芳子さんのスープ教室だ！私は辰巳先生の著作や映像から料理を学んだのですが、相通するものを感じました。辰巳さんの料理教室も集中して観察するスタイルです。有名な「いたけスープ」の作り方にはこんなくだりがあります。「昆布と干しいたけを、分量の水に約1時間つけておきます。よいと認めたら、内鍋に……よいと認めたらなんて、レシピではなかなかお目にかかれないうで表現でしょう。「自分で体得するしかない」ということに向けた強い姿勢が共通していると思います。そのためには五感を総動員しなければなりません。答えは鍋の中にあるからです。これでどうかと自分が見当をつけること。素材を最大限に活かし、自然と作り手に感謝を込めていただくための在り方です。(稚内・相沢食料百貨店・福岡敏彦ブログより)



かんたんレシピじゃがいもスライスのオープン焼き

先日クリスチャンに作ってもらった手軽な男飯レシピです

材料(天板25×30cm) / じゃがいも中3個 コンチェントラートデルマーレ(アサクラお勧め塩) 少々、オルチョサンニータ等アサクラEVOシリーズ適宜

つくり方 / ①じゃがいもをスライサーで薄くスライスする

(包丁で薄く切ってもよい) ②天板にクッキングシートを敷きじゃがいものスライスを写真のようにスライドさせて並べる③上からたっぷりのオルチョをかけ、コンチェントをふる④オープン180℃で20分程度うっすらと焦げ色がついたらOK