



Facebook、Instagram、ニュースレターに登録するとアサクラの活動詳細をご覧いただけます。HP フッター（下部）のリンクボタンよりご登録ください！

スマホでかんたん登録→

いつもアサクラアイテムをご愛用、お引き立ていただきまして誠にありがとうございます！

あつという間に2月！会津は雪も降り気温もそれなりに低く冬らしい冬を過ごしています。冷え切った台所のオリーブオイルが凍ってすぐ料理できない季節です。ボールに給湯のお湯を真っ先に溜めて、そこに瓶ごとぼちゃんと入れてから、調理の準備にとりかかるのが私の凍ったオリーブオイルとの付き合い方。たちまち溶けていきます、全部溶かす必要はなく使いたい分が溶けたらお湯から取り出します。ご参考までに。寒さが一年で一番厳しい季節ですがどうぞ寒さに負けずお過ごしください！

◆オルチョ・アンチョヴィフィレ◆

在庫あと残りわずか ¥2980 (税込)

先月に引き続きご紹介。だっておいしいんです！

オイルはEVO オルチョサンニータを使用
到着から1年経ち更に旨みが増しています
賞味期限は**本年4月28日** (ただし冷蔵庫保存ですと更に1年は持ちます、必ずオイルに浸った状態にキープ) 詳しくは下のコラムをお読みください

【NEW アイテム】古代麦ファッコのポン菓子クラッカー2種

●大好評のガレット「プレーン」と「チリペッパー」 ¥890 / 90g

(※御様1個からご注文可能になりました。但し12個入りは送料無料は今まで通り継続)

●大人の味「ビターチョコがけ」トライ価格 ¥390 / 20g (個包装)

【再入荷】アサクラオイル 2020産&赤ワイン・シンチェーロ 2019産 (2月下旬頃)

【価格改定案内】シチリアのパッサータ 420g は新ロットから価格改定となります
現在¥675 (税込) → **新ロットから¥750 (税込)** ※改定時はご注文の際にお知らせいたします

賞味期限について考える

食品を選ぶときの判断基準は様々あります。賞味期限もその一つ。購入するかしないかの大きな基準ですね。野菜、肉魚、豆腐などの加工品、油、これらは新しい程価値があり、古いものはおいしくない、または「食べたらお腹をこわす」と思われています。しかし本当にそうなのでしょうか、例えばじゃがいも。じゃがいもは本州では夏前に収穫し新じゃがとして食べ始めますが、夏そして冬も超し気温の低下がストップし逆に上がり始めるとじゃがいもは春を意識し芽を出します。芽が出てくるとだんだんしなびてきます。そんなじゃがいもを見つけると、私は大喜びしじゃがいも料理の回数が増えます。なぜって？それはよりおいしいからです。新じゃがははつきり言ってそれほどおいしくない。味付けしないと料理が成り立ちません。だから私は芽を出し始めた芽を食べて、芽に栄養分をとられて抜け殻にならないようにし、その「ひねじゃが」を大事に料理します。もう一つ。牛乳。牛乳は滅多に飲みませんが、牛乳は賞味期限が切れたら飲めないと思いませんか？じゃがいもと同様食品ですから牛乳も変化します。ただ牛乳によってはそう簡単には腐敗しません。時間がたつと容器の中で油分と水分が時間と共に分離し上には油分、クリームが浮き、それをなめると生クリームの味がし、もつと時間が経つとバターの味がします。高温で殺菌していない牛乳だからこの現象です。冷蔵庫の中が不衛生でなければかなりの日数、牛乳はもちます。もうひとつ、国産のリコッタチーズ(生チーズ)を購入しずっと冷蔵庫に入れ忘れ賞味期限後味見したらおいしくなっておりどの位持つか実験し5年以上持たせたことがあります。昨年十一月十二月のコラムでは味噌を例に微生物について味噌も微生物のお蔭でおいしくなり姿と味・風味が変化すると書きました。食品は腐敗の変化と熟成・乾燥の変化があります。熟成は食材の性質により起こり、栽培や生育期間を含めた高品質の原料(牛乳だったりチーズの原料の山羊乳だったり)味噌なら豆や麹の原料など。また加工するときの温度が日持ちと腐敗と熟成に関係します。熟成系は非加熱もしくは低温で加工されていると微生物は活発でおいしい変化をもたらします。牛乳は最高一か月経つたものを生のままで飲んだこともありま。 (お腹は下しませんでしたよ！) そしてアサクラアイテムでいま当てるものはオルチョで漬けたアンチョヴィです。新鮮なカタクチイワシを鮮度がいううちに処理しシチリアの海塩だけで加工し火入れは一切していません。オルチョも古いものなどは使いませんよ！在庫のあと50個は貴重品で油漬けになっているので油の劣化を心配される方がいますが、冷蔵庫に入れておけば腐敗には傾きにくくなり、また熟成されたアンチョヴィ自体が旨みをより蓄えておいしくなります。魚の水分が抜けていくので魚肉がやわらかく最後はトロトロに溶けますが、トロトロになったのは溶かして使うアンチョヴィ料理に重宝します。届いたばかりのアンチョヴィは熟成がまだ浅く一年経つたものとは全く違います。冷蔵庫で温度をコントロールすればオイル漬けアンチョヴィは休眠状態になり最長3年前のものを食べておいしかったとの報告もあります。それらの変化を止めるのが加熱処理、または様々な添加物です。微生物の繁殖をストップさせます。賞味期限で何？変化する食品の意図を考えると新しい視野が広がります。一つ一つの食品の個性を知り、この日までに食べないとダメ、この日を過ぎたら食べられない、という発想は変えていかないと損しますよ！と声を大にして申し上げたい。赤ワインは年産が古いほど価値が高くなるものがあるのは皆さんご存知です。食品にもそういうものがあります。それがどれなのか、そして食品により適切な賞味期限がありそれは自分で判断できます。視野を広げ舌や鼻を鍛え、認識を変えていければ世の中フードロスも減るのかなと思うのです(れ)

オルチョの蓋の空回り・中栓が蓋にくっつく不具合について

オルチョの蓋の不具合が多くなっています。生産者ジョバンナさんには注意するように伝えました。申し訳ございませんが蓋の不具合はお客様ご自身で開けていただくようになります。開封の詳細は瓶の首かけしおり、又はHP スタッフブログをご覧ください。

今月のかんたんレシピ / ペンネアッラッピータ・アンチョヴィ風味

溶かして使うオルチョアンチョヴィフィレ！先月号のキャベツアンチョヴィもそうですがパッサータ(トマトピューレ)使用でまた違った趣の料理です。パスタ(ペンネ)を茹でている間にソースはできます！

材料(一人分) / オルチョアンチョヴィ大きめ1フィレ・にんにく少々・シチリアのパッサータ 1/4本 々唐辛子適宜 アサクラ EVO 大きじ1 カップリペンネ 60g 野生のオレガノ少々 つくり方 / ①ペンネは0.5%の塩分濃度のお湯でアルデンテに茹でる ②フライパンににんにくのみじん切り、EVO、アンチョヴィを入れて火をつける ③アンチョヴィが溶けたらパッサータと唐辛子の輪切り(種を入れても入れなくても種は辛い)を加え5~6分煮込めばOK味を見て塩気が足りなければ足す、薄い場合は塩を足す ④茹でたペンネをソースに加えて強火で和え皿に盛ったら野生のオレガノを添える

