



2023 アサクラ オルチョ通信 12月号

公式サイトのニューズレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用ください！

毎年のことですがあっという間の一年でした。今年も一年お引き立てご愛用、本当にありがとうございます。今年も天候に泣かされました。8月の暑さはこれまでにないものでしたね。身体もかなり疲弊したのではと思います。皆様年末まで忙しい日々と思いますがお身体には十分ご留意下さい。今年はクローズされた世界から一気にオープンな世界へと大きな変化の年でもありました。お料理講習の依頼も一気に増え、久しぶりにお会いする販売店のみなさま、参加された方々との交流がとても有意義でした。やっぱり直接顔を見て話ができるのが最高だ！としみじみ思いました。そして直接お伝えできるお料理教室はやっぱりいい！も実感しました。YouTube アサクラ CHANNEL での配信のお陰で復習をしていただき易くなり今までやってきたことがとても役に立ち、継続は力なりを実感しています。

【12月より価格改定】

- EVO わら一本 250ml ¥2880 → ¥3240
- EVO わら一本 500ml ¥4620 → ¥4860
- シチリアノパッサータ ¥850 → ¥891

【12月再入荷案内】

- EVO ボルゴ・デイサンニータ ¥4320
→ 価格未定 (12月中旬頃)

【1月より価格改定】

- チェチのミネストローネ ¥630 → ¥691
- チェチのスパイスカレー ¥680 → ¥724

※すべて税込み価格となります

始まりました！ ~ 12月26日(火) AM9時まで 年内発送 ~

マイケルさん応援【おいしいコラボ企画第16弾！】 2年ぶりの登場

佐賀県「唐津海」さんの高級珍味「本からすみ」とのコラボセット

A：わら一本 250ml&からすみ (切り分け・パウダー)

¥5500 / ギフト仕様 ¥5700 (税込)

B：わら一本 250ml&からすみ (切り分け・パウダー)

&白ワイン・ファランギーナセット

¥9000 / ギフト仕様 ¥9300 (税込)

ご注文はオンラインショップ (上記QRコードより)



【11月よりオルチョサンニータ価格改定しています】

- EVO オルチョサンニータ 500ml ¥3360 → ¥3510 (税込)
- EVO オルチョサンニータ 750ml ¥4230 → ¥4500 (税込)

年末年始の休業は/12月29日(金)~1月3日(水)まで。最終発送受付は12月26日(火) / 新年1月4日(木)から通常営業

イタリア料理の今と昔
秋のイタリア滞在中、私のイタリア料理の師匠、オリーブオイル・アックアサンタの生産者でもあるアントネツラさんと家庭料理談義で盛り上がりました。

秋の収穫時はとてもストイックで毎日ほぼ昼だけ一食。夜は食べないで寝るか、作り置きしたミネストローネか味噌汁だけの食生活でした。アントネツラさんは料理上手なので彼女宅で、ご馳走になる料理がイタリア滞在中の楽しみの一つです。自宅がリフォーム中の為、仮住まいでの料理は思うようにいかないの不満げでした。料理するのにはそれなりの台所環境と道具が必要と力を込めて言いました。仮住まいの一番の失態は八十年だったか年代物の天然酵母をダメにしてしまったこと、と非常に悔しうでした。陶器に入った酵母は継ぎ足し継ぎ足し、うなぎ屋のたれのよう。フォカッチャやピッツアなどを作る為の日常の大事なものでした。その話から豆麦の生産者クリスチャン宅の話に飛びました。新もののレンズ豆を試して煮ることに、私にとってレンズ豆は今ひとつわからない食材なので是非おいしい食べ方を教えてと懇願したら、米と合わせる料理はどうかとの提案がありました。つくり方を聞くとあまりにシンプル過ぎ、聞いてもそらられることもなく、しかし台所の材料は乏しく結局それになりました。予想に反し、出来上がったその料理は意外な美味しさでした。

私達が食べていると、近所さんが(勝手に)入ってきて(笑)皿の中身を見るとしめかめ面で「そんな貧乏くさい料理・・・」と失礼なことを言うではありませんか。その顛末をアントネツラさんに語ると、その料理は戦前戦後にイタリア人がよく食べていた料理だそう、おいしいの知ってるわ、と私の感動を理解してくれました。レンズ豆を水煮し別に炊いた米と合わせてさつと煮た塩味だけのものにオリーブオイルをかけて食べます。搾油したばかりのアサクラオイルをたっぷりかけて食べたなら何とも言えない地味深い美味しさで私は山盛りおかわりしました。贅沢で美食系のおいしい食材が山盛りのイタリアです。こういったシンプル過ぎる料理は忘れ去られようとしていきます。

アントネツラはこうも言いました。ミルクを泡立てたカプチーノも、パールの皆大好きなクロワッサン(コルネット)も近年のもので、もともとイタリアにあつたものではないと。イタリア人皆大好物のラザニア(オーブン焼きパスタ)やカルボナーラもみんな戦後のものだそう。昔はそんなもの食べていなかったという。私たち日本人がいわゆるイタリア料理と思ってるものは全部近代料理なのだそう。

オリーブオイル使いの教室ではシンプルで料理でオリーブオイルの力を実感してもらうために限りなく削ぎ落とした材料とつくり方で料理します。ブロッコリーとオリーブオイルと塩だけ、とかトマトとオリーブオイルと塩とオレガノだけや、豆と少々の野菜だけ、など・・・料理教室でつくる料理はアントネツラさんからの影響や私がイタリアで食べて心に残った料理のシンプルなものも多く自然にイタリアの古典的な料理を紹介しているのかもしれない。

いつか二人で南イタリアの古典料理研究の旅をしたいね、と五年ほど前から言い合っています。いつ実現できるのか？年末にはアントネツラさんが完成するので来年はイタリアでの料理講習を再開したいと思つています。イタリアの古典料理を、現場で五感を使って感じていただきたいです。

かんたんレシピ/ 野菜のからすみソース YouTube アサクラ CHANNEL

12月14日配信予定 (コラボ企画のからすみパウダーを使って)

材料/れんこん・かぶ、からすみパウダー大さじ1、EVO わら一本・大さじ1、水 50cc、コンチェントラートデルマーレ少々、イタリアンパセリ少々 作り方/①れんこんは5mm、かぶは薄くし切り (5~6mm) にスライス ②蓋つき鍋に水、コンチェントを入れ野菜を並べる ③蓋をして中火で蒸し煮し、沸騰したら弱火にして3~4分加熱する ④かぶに透明感が出たら野菜二つをざるにあげる ⑤からすみパウダーとEVOをよく混ぜソースにする ⑥皿に野菜を並べ上からからすみソースを添えイタリアンパセリのみじん切りにしたものを添える

