



2023 アサクラ オルチョ通信6月号★

公式サイトで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！

いつもありがとうございます！寒暖の差が激しい5月でした。しかし気温が安定していると外からの風が気持ちよくいいにおい(多分花の香り)の風が吹き、まさに風が薫るのを実感する5月でした。田んぼに水も入り一旦寒々しくなる6月です。九州は梅雨入りしたと聞きました。寒暖や湿度の差に十分お気を付けください！

アイテムの価格改定のご案内 (全て税込価格)

- オルチョサンニータ (500ml) ¥3150 →¥3360
- オルチョサンニータ (750ml) ¥3990 →¥4230
- ボルゴデイサンニータ (750ml) ¥3900 →¥3990
- シチリアのパッサータ (トマトピューレ) ¥785→¥850
- 塩漬けケッパー100g ¥1150 →¥1260
- " 500g ¥3990 →¥4350
- ガルム 100ml ¥1800 →¥1890

★新しい製麺所のパスタ入荷、続々と販売中！

- カップェリ小麦スパゲッティ 1.8mm (490g) ¥975
- new カップェリ小麦フジッリ (240g) ¥765
- ファッコ麦ペンネ (240g) ¥765
- ファッコ麦スパゲッティニ 1.6mm(現在庫なくなり次第)

※ショートパスタはパッケージが少し小さめになります

以前、第一製麺所が再稼働の準備中とお知らせしましたが再開直前に戦争が起り準備を休止せざるを得ない状況となりました。しかしアサクラパスタは第三の製麺所のお陰で当面は大丈夫そうです(笑)パスタの原料を作る生産者クリスチャンとフィオーレさんには引き続き頑張ってもらいたいところ。パスタはチェチとは違い私が求めたアイテムです。パスタという奥深い乾麺の追求をこれからも一緒に付き合いたいだけだと思います。そしてまだ食べたことのない方は低温乾燥と古代表の美味しさを実感されてみて下さい。オリブオイルがそうであったようにパスタの新しい境が開けると思っています(礼)

そんな中、クリスチャンの協力も有り横のつながりのお陰で、新たに三番目の製麺所が見つかりました。この第三製麺所で加工したのが今回入荷したパスタです。ロングパスタは今のところ問題ないようです。同じ原料・クリスチャンのファッコ麦・カップェリ小麦ですが、いままでの第二製麺所とは乾麺の状態の色合い・茹でても少し印象が違います。ゆで上がり直前が一番顕著かもしれません。茹でる時から注意深く見て触って、味わってみて下さい。低温乾燥ならではの麦の香りがしっかりあり、ゆで上がりの麺の表面のツヤが美しいです。第一、第二、第三と3軒のパスタ製麺所の経験は本当に言葉には言い尽くせぬものがありました。今回の製麺所で落ち着きたいものです！

10年以上取引きしていた製麺所が5年前にクローズし希少な低温乾燥の製麺所をやっと見つけ加工していた第2の製麺所でしたが、いろいろと不具合が続出していました。特にスパゲッティ等のロングパスタの一部は非常にデリケートで茹でる時にいじり過ぎると切れやすいものがあり、分搗き割合の低い玄麦に近い古代麦ファッコは特に顕著でした。この「切れやすい」は水と粉を練る時の割合によるものだと、だんだんわかり当製麺所もこの問題に困惑していました。一般パスタ用小麦粉はグルテンが強く、ふすまがない分切れにくいですが、低温乾燥製造は、製粉の仕方との兼ね合いもあり、一筋縄ではいかないということを学びました。同じ第一製麺所で加工依頼していた事業所(イタリア人)は、製麺所難民となり(笑)私と同じような立場で、みな血眼で同じクオリティの製麺所探しで必死でした。

先月はアサクラオリブセレクトNo.5のわら一本のご購入のお願いをさせていただきました。たくさんさんの取扱店様・個人のお客様よりご協力をいただきました！心よりお礼申し上げます。遠く離れたイタリアですが、丁寧に本物をつくる生産者を絶やしてはいけないと思います。どうぞ引き続きご賛同いただき購入にご協力いただけますようお願い申し上げます。

今月は新しい製麺所のパスタ4種が入荷し販売を開始しました。ペンネやフジッリなどショートパスタは袋にマチがあり立体型で今までより気持ち小さく見えませんが同じ内容量240g入りです。

アサクラパスタ最新事情



左(新入荷) 右(今まで)
第3製麺所 第2製麺所



かんたんレシピ 顆粒・固形ブイヨン・乳製品不使用

～アスパラガスのポタージュ～ アサクラ CHANNEL/VOL147 配信予定)
材料/アスパラガス中3本・玉ねぎ小1/4個・コンチェントラートデルマーレ(アサクラおすすめお塩) 小さじ1/3・アサクラ EVO 小さじ2・水250cc 作り方/①アスパラガスは洗って下部を薄く取り除き斜めに薄くスライスする②玉ねぎは短めのスライスにする③鍋にアスパラと玉ねぎ、EVO、コンチェントを入れて火をつける④じっくり旨み甘みが出るまで炒める⑤水を加え中火で沸騰させたら弱火蓋をして5~6分煮る⑥煮えたら淡い塩分に整え(少し足りないくらい塩味)⑦粗熱をとりミキサーにかけしっかりトロトロにする⑧冷蔵庫で冷やしてから器に盛る(温かくてももちろんOK)