



2023 アサクラ オルチョ通信 1月号

公式サイトニュース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！

新年おめでとうございます！昨年も大変お世話になりました。年々年末年始の模様も簡素化、『普通』の延長が続きます。それは私だけでしょうか？そして一年があつという間に驚く早さで過ぎていきます。小学生の通学途中、また高校の古典（大っ嫌いだった）の授業中、時間が全く進まない！と時計ばかり見ていたのを今でもはっきりと覚えており今の差が激しい（笑）。大人になると時間に追われあの進まない時間がうそのようです。新しい年ももれなくそのような一年になることなのでしょう。限られた時間です。皆様や関係者がハッピーになっていたけりよう時間を使います！そして自分自身も。今年もよろしくお願ひ致します。

EVO オルチョサンニータ シーラー（プラのキャップカバー） につきまして

只今販売中ロットのオルチョの蓋部分のカバーを外す所がいつもより突出しています。開封時はくれぐれも気をつけて開封下さいますようお願い致します



再入荷情報とお得なセール（価格は全て税込）

●わら一本 500ml ¥4230

（2月1日より価格改定 ¥4320）

●ファッコのガレットチョコがけ 1枚 ¥390

〃 4枚入ギフト箱 ¥1830

昨年までを踏まえサクサクのファッコ麦の美味しさが引き立てられたガレットチョコがけに改善出来ました（販売店様は専用 Web 注文サイトからどうぞ。お得なセット販売もごさいます）

●アントニオさんのワイン（赤&白）セール中
3本以上、6本セットがお得（2/14迄）

●赤ワインとガレットのギフトセット ¥6160

●Olio2021 6本セットミニチュエチ味噌付き 5%off

チュエチ味噌 WS 講師派遣受け付けます！

チュエチはイタリア語のひよこ豆の事。おいしいと大評判のチュエチ味噌を作る人が毎年増えています。一度覚えたら簡単！是非専門講師による指導を一度経験してみたいかがでしょう。

■ワークショップ講師派遣時の料金詳細

- ・交通費往復又は片道分
- ・講師料 ¥13000（お取扱店様は要相談）
- ・材料は実費（チュエチ・麴・塩）

※チュエチとレシピだけ提供も可・お問合下さい

料理の心

二〇二三年が始まりました。毎年気ぜわしい年末からなだれ込むように新年を迎えますが、今年は少しだけ落ち着いて過ごせた年末年始でした。

暮れには食の世界に入るきっかけとなった食のギャラリー612のたなかれいこさんが、起業し四〇年のお祝いの会を開催され参加してきました。

たなかさんがケイタリングを始め五年経ち初めて採用した社員が私ともう一人の女性で私は二十三歳でした。本醸造の醤油や味噌、無農薬の野菜、化学調味料を使用しない料理の存在を私は612で初めて知りました。

たなかれいこさんは私と一周年が違いますが（私は来年還暦！）、その日のイベントではテキパキと何十名分もの料理をつくり、出てくる料理はいつもの612スタイル（懐かしい！）。食べるとシンプルながらも複雑な味のおいしさにハッとさせられるものばかりでした。厨房で働くたなかれいこさんは遠目で見ても料理姿はかつこよく、集中する所作はあの頃と変わりません。私は料理の美味しさと素材の扱い方などをたなかさんから学び今日にも通じているの言うまでもありません。

私はその会に参加したのをきっかけに、料理をすることに對し今まで眠っていたスイッチがオンになったような気がします。たなかさんが四〇年もの間、ケイタリングと言う形で本物の食材を使用した料理でパーティ料理を提供してきました。自然食をまだ皆知らない時代にケイタリングと言う形で啓蒙してこられました。そしてその後は料理教室を中心にレシピを教える単純な料理教室ではなく食材や料理法は身体に影響する、を身を持って体験されたことをベースに活動されています。お腹を満たすことだけや舌を満足させることだけ、また栄養学上の数値を満たすことや見た目で左右されることなく、料理は目には見えない大事なものを作り出すことだとたなかれいこさんは一貫しています。

料理をするということは、本当に大事で『人は食べなければ生きていけない』を通し、大事なことを受け取らなければならなく、感じ取らなければならぬのだと思います。料理するには素材がないと成り立ちません。その素材こそ感じ取るべき何かを教えてください。健全な大地から育まれたもの、それを調える生産者さんの存在は外せない大事なことです。その大元の自然の仕組みを尊重しそれに順じた生活ができるか？それが理解できると格段に料理はおいしくできるはずで。

私はたなかさんの姿を過去から現在ずっと見てきて、今回心新たに素材に向き合いおいしいものを作りたいと思いました。そして実践する一年にしていきたいです。（れ）

オイル瓶は必ず立てて保管をお願いします

オイル瓶を横にして保管や発送をしますと、オイル注ぎ口・瓶首辺り（緑や黒のシーラーの部分）から、すぐにはオイル漏れをしますが長時間かけてじわりじわりと染み出てきますので瓶は必ず立てて保管、発送をしてください。



かんたんレシピ じゃがいものガレット（カリカリポテト）YouTube アサクラ CHANNELVOL127（1月16日配信予定）フライパンがあればすぐできる！お子さんのおやつやビールのおつまみにいかがでしょう～

材料（小フライパン1枚分）／じゃがいも小2個・コンチエントラートデルマーレ（アサクラお勧めお塩）小さじ1/4位・EVO 多め つくり方／①じゃがいもは皮を剥き5mm程の幅にスライスする②それを薄く千切りする③ボウルにじゃがいもをいれ、コンチエントも加えて手で全体を混ぜる（じゃがいもは水にさらさない）④フライパンをよく熱し EVO を薄くペーパーでなじませてから更に多めに EVO を注ぐ ※テフロンフライパンはすぐにじゃがいもを入れて OK⑤じゃがいもを広げるようにし上から手でしっかり押し付けるようにして蓋をして弱火で5-8分焼く⑥下面にうつすら焦げ色が付いたらひっくり返しもう片面は蓋をずらして3-5分焼いて完成