

2024 アサクラ オルチョ通信4月号

公式サイト



オンラインショップ



YouTube*料理動画



公式サイトへの登録するとお知らせや活動情報をご覧いただけます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用下さい

いつも弊社アイテムをご愛用、お引き立ていただきましてありがとうございます！暖かかった2月とは打って変わり寒い日が続いた3月でした。私も農家の嫁！をした(笑)経験があるのでこのような逆走する天気だと種を蒔くタイミングが難しいのがわかります。芽が出たタイミングにあり得ない寒さだと新芽よ、耐えられるか？昨年の夏の干ばつもしかりこのような過酷な環境に耐えられるものでないと生き残っていけない厳しい環境です。植物の命運を左右するのは土壌の力と蒔く人の経験と勘によるところが大きいです。農家さんの叡智と土壌のなせるわざをしみじみ感じながらこれから出回る野菜をありがたくいただきます。

■オルチョサンニータは今しばらく欠品 (500ml & 750ml)

次回あらしぼり入荷：4月下旬会津に納品、発売は5月初旬予定
生産者の値上げにより価格も変更になります

- ・ご予約は価格が決定次第になります。ご案内をお待ち下さい
- ・たっぷり使いの方はボルゴデイサンニータをお勧めします
みなさんボルゴを使って下さっています

(ボルゴについてはスタッフ金子の力作・クローズアップ2月号をご覧ください。
HPでもご覧いただけます)

■販売店様へ/度重なる価格改定によるご注意点

昨年から数回にわたり価格改定しております。販売店様のプライスカードや会計ソフト等の変更にも漏れないよう商品到着後の検品の際には必ず納品書をご確認下さい

【西日本の皆様へ・発送到着日・変更のお知らせ】

今月からゆうパックの到着日・時間に変更になります。
該当地区の皆様にはご迷惑をおかけします。以下ご確認下さい。**中国地方は翌々日が最短になります**

・滋賀・京都・大阪・奈良・和歌山・兵庫

翌日 14:00~16:00 → 翌日 16:00~18:00 (翌日)

・島根・鳥取・広島

翌日 14:00~16:00 → 翌々日午前 (2日後)

・岡山・香川・徳島・愛媛・高知・熊本

翌日 16:00~18:00 → 翌々日午前 (2日後)

オリーブオイルの可能性

講習会で忙しい3月でした。宮崎県延岡市、大分県の竹田市、別府市、群馬県前橋、埼玉として地元会津クチーナでの定番教室と教室三昧の一月でした。どこも久しぶりの開催または初めての場所での講習というのもあり、オリーブオイルの使い方を知るのには初体験の方が殆どでした。レクチャーではイタリア家庭料理の方法を最小限の食材で見つけて感じてもらいます。

オリーブオイルは特別なもの、サラダやスパゲッティの時に使う、と思っている方が殆どですがそんなことはありません。私は基本和食中心の日常ですが、めったにやらない揚げ物の時に菜種油を、風味付けにその方が断然美味しい時にはほんのちよつとごま油を、とそれ以外はオリーブオイルで賄っています。オリーブオイルは野菜との相性がとてもよく野菜そのものの味を損ねる(消すことなく)ことなく加熱でも生使いでもおいしさを引き出してくれます。

イタリアの家庭では最小限の素材で塩とオリーブオイルで料理するのが基本です。味の濃い醤油や味噌、または味のベースになる出汁や出汁の素のようなものは使用せず、野菜から出る旨み、肉や魚から出る旨みだけで料理を完結します。だからどうやって味付けしたのだろうと想像できない複雑な味の料理はありません。

全国を教室で回っているとわかるのは、このことを知る人が少なく、一つの野菜が料理していく過程で味が変化していく味見は欠かせません。僅かな素材と塩とオリーブオイルだけでおいしく変わる味に皆さん感動も大きく心に残ります。私自身もそうです。おいしいと言われる料理屋さんやレストランで食べる機会もあります。プロの味は調和がとれ素人には出来ない味わいの料理です。しかし時間がたつと何に感動したのか？どんな料理だったか？思い出せないことも多いです(苦笑) シヤキツとさせたリーフレタスを塩とオリーブオイルで和えたシンプルながらグリーンサラダは暑い日に食べると最高です。しっかりと適切な時間でオリーブオイルと塩だけの調味でオープン焼きした玉ねぎの濃厚な旨みと甘みといったら！それらの美味しさは一生忘れません。先日は埼玉県児玉郡上里の野菜や米を生産する橋本農園さんのご自宅で料理教室をしました。花芽が出始めた一見硬そうなネギが使用材料の一つでした。橋本さんにその時ある野菜で料理するのが課題でした。その硬そうなネギをオリーブオイルと塩だけで蒸し煮したのですがネギから染み出たエキスのおいしかったこと！単純なものほど人の心に染み入り忘れません。家庭で食べる料理は単純でいいと私は思います。シンプルで素材の味がわかるもの、そのものの味が最大限に引き出た、調味料を足して作った味ではなく、素材の味をシンプルに引き出したもの、これこそが家庭食として日本の皆さんに知ってもらいたいのです。イタリアの家庭料理の手法は素晴らしい。それもこれも本物のオリーブオイルの力のなせる業です。

また料理する時間と手間の無い方の為にオリーブオイルの優れたところをもう一つ。オリーブオイルを『出来た料理にかける』です。エキストラバージンをかけるだけでその料理に食感や舌触りという味が加わり料理全体をグレードアップさせます。煮物に、炊き立てのご飯に、お味噌汁やスープに。焼き魚やお豆腐、お浸し、漬物、ざる蕎麦のツユに、なんにでも！『かける』『加える』で料理をさらにおいしいものにする事ができます。本物のオリーブオイルだけがそれを可能にします。(れ)

恒例！EVO わら一本&広島のシゲさんの牡蠣コラボ・開始！

海温が高く今年も昨年以上に牡蠣の成長に時間を要しました。

4月1日~20日迄の期日限定販売になります。

この牡蠣食べたら他はちょっと・・・クリアで濃厚な味と牡蠣臭さがまったくないシゲさんの牡蠣、蒸し牡蠣にしてフライ、パスタ、炊き込みご飯、オイル漬けでお楽しみ下さい。
ご注文はこちらから→QRコードより



牡蠣コラボセット

まずはこれ！定番・蒸し牡蠣のレモンソース

材料/シゲさんの牡蠣・レモン・アサクラ EVO・塩

作り方/①フライパンに少々の水を入れ殻の平らな方を上にして牡蠣を並べる②蓋をして中火で沸騰したら弱火にし8~10分蒸す③牡蠣の口平たい部分からナイフを入れて開けると簡単に蓋が開く④レモンはスライスし皮ごとみじん切りする⑤レモン、塩、EVOを混ぜて蒸した牡蠣にかける (YouTube アサクラ CHANNEL・VOL90)