

Facebook, twitter [メルマガを登録するとアサクラの活動の詳細をご覧になれます。HPにリンクボタンがありますのでご利用ください。](#)

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本当にありがとうございます！梅雨に入りましたが空梅雨？イタリアもかなり深刻な雨不足でオリーブ他全ての生産者が水不足を嘆いています。雨乞いしたいぐらいですがなんとか植物たちが耐えてほしいです（折）そして夏が来る前にすでに暑いですね。こういう時こそオリーブオイル！毎日上手に加熱、生、イタリアンを問わず和食にも上手にオリーブオイルを振り入れてください。本物のオリーブオイルは素材をおいしくするので食欲増進にお役に立えます！

## アイテムの変更のお知らせ①

### ●カムット小麦のパスタ全種

アサクラパスタ輸入当初から発売していましたが、ここに来て急激に世界的に消費が拡大し量の確保そして品質の維持が難しくなりつつあるのを見越し、アサクラではカムット販売を終了し代わりにイタリア国産の別の古代小麦に移行することにしました。現時点ではいつから開始できるか未定ですが無肥料無農薬のとていい生産者のものがご紹介できる予定です。

## アイテムの変更のお知らせ②

### ●オルチョの姉妹品/ボルゴデイサンニーティ 250ml が終了しました

ボルゴ大瓶が定着したこと、わら一本のミニボトルができましたので、ボルゴは750mlのみになります。たっぷり使いの方用にはオルチョ大瓶中瓶とボルゴ大瓶をお使いください。少量使いの方はアックアサンタ 250ml（今年は終了）もしくはわら一本 250ml・100mlをおすすめいたします。

## おすすめの本

数か月前から読んだよ、見たよ、とたくさんのオルチョご愛用者様、取扱店さんに教えていただいた本をやっと読むことができました。神尾哲男さんという方の『がんで余命ゼロと言われた私の死なない食事』という本です。かなり強烈な題名でしたので聞いた時は顔をしかめました。が、読んでみると連想する恐怖感はなく、末期ガンで余命なし、と医師に宣告されてから著者の実体験を綴ったものでした。生活スタイルを変え本来の食とは、そして自然治癒力のすごさについて、ご本人の芯から出ている言葉でわかりやすく書かれているので、するする引き込まれるように読み終えました。

ガンは、やはり誰しもなりたくはない病気です。ならないようにみなさん意識されているかと思いますが、元気な時というのはなかなかその域まで達することは難しく、私も含めやりたいようにやってしまうのが人間です。

健康でいられることは誰もの願い。医師から『余命ゼロ』と宣告され身体も精神も限界まで達しているにも関わらず切羽詰まった状況の中で冷静にご自分の今までを分析し、ではどうやったら状況を変えることができるのか？を考えて実践されたことが素晴らしいと思いました。神尾さんは抗がん剤などいわずゆるがん治療をすることを選ばず今までの生活習慣を根本から変えます。フランス料理のシェフでいらしたので食材に対しての知識と勘がおりになったからこそ、そして実践する毎に身体の変化を察知し生活習慣の質の大事さを実感。それだけには留まらず本にされたわけです。非常に残念ですが神尾シェフはつい最近亡くなられました。余命ゼロと言われてから14年だったそうです。本書はベストセラーになり、多くの方が神尾シェフの生きざまを本で知り、食の大事さに気づかされたと思います。その中でうちのオルチョをご愛用くださっていたことがわかり私も本場にうれしくお役に立てたことと、私には何も言わずに本書でご紹介くださったことに神尾シェフの心意気がわかり胸が熱くなりました。この本はまだまだ読み継がれていくことでしょう。役目を終えられたかのように天寿を全うされて旅立たれた神尾シェフのご冥福をお祈りするとともに、自信をもってオルチョ、その他のオリーブオイルの良さを伝えていこうと心新たに思いました。まだお読みになっていない方、多くの方に読んでいただきたいです。

『がんで余命ゼロと言われた私の死なない食事』

著者 神尾 哲男 幻冬舎 ￥1188 (税込)

## アサクラかんたんレシピ

### アサクラパスタ ズッキーニソース

ズッキーニのおいしい季節がやって来ましたね！めちゃくちゃ簡単です、ポイントはズッキーニによく火を通すこと。もし花があれば、花は最後に。

材料/ズッキーニ1本（2～3名分）花ズッキーニ適宜 にんにく1片

オルチョなどEVO大さじ3～4 コンチェント（アサクラお勧め塩）小さじ1弱 お好みのアサクラパスタ（ロングでもショートでも）

つくり方/①ズッキーニを横に4等分位に切り、皮の部分だけをスライサーで千切りする（包丁で切ってもよい）白い部分は包丁で千切りする②フライパンに、にんにくのスライスとオルチョを入れ低温で香りと旨みを出す③ズッキーニとコンチェントも加えて炒める。水気がでたら蓋をしてしんなりするまで煮る④塩加減をみて味を調える⑤パスタは0.5%の塩分のお湯でアルデンテにゆでる→ざるに取りソースに加え縦にざく切りした花を加えて強火で和える。花ズッキーニがしんなりしたらOK。皿に盛りつける。お好みでパルミジャーノを添える

