

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。

いつもお引き立て、そしてアサクラアイテムをご愛用頂きまして誠にありがとうございます！

雨の多い8月だったような気がします。イタリアは大干ばつに見舞われ、先日はイタリアのオリーブ果実が干ばつによる不作とNHKのニュースにもなったそうです。ウンブリアのアクアサンタは今年のオリーブがゼロとの報告が来ています。アサクラオイルも実の成りが少ないようです。9月に入り雨が多めの時期ですが、10月の収穫を前にどのような天候になっていくか？しかしこういう年のオイルはスパイシーでもちがよいオイルとなると予想され、収量は少ないなりに期待もしているところです。

**9月末まで ①シチリアのパッサータ (トマトピュレ)
セール! ②アンチョビフィレ (オルチョで漬けた)**

倉庫移転に伴い引っ越し時の荷物を少しでも軽くするため2アイテムをセールします。どちらもとてもおいしいので是非この機会にストック用としてご利用ください!

シチリアのパッサータはトマトを少しだけ加熱し、余分な水分を除去、皮と種を除きサラサラのピュレ状にしたものです。長時間加熱していませんのでフレッシュなトマトの美味しさがそのまま。砂糖など一切使用していませんが甘くていろいろなお料理に利用できます。

シチリアのパッサータ

6本セット

30%オフ

250g ¥2988 → ¥2088

420g ¥4050 → ¥2832



オルチョで漬けた

アンチョビフィレ

30%オフ

¥2980 → ¥2086



倉庫・会津に引っ越します!

六年前のあの日を忘れることはできません。剪定作業でイタリアにいた私は早朝のテレビで津波が田んぼにどんどん流れる様子、そしてその後の原発事故を見て、会津の家族やスタッフの安否、現状に恐れるとともに、今後の日本がどうなってしまうかの不安を強く覚えました。しかし考える余地はありませんでした。背中を押されるように会津倉庫を一か月後に兵庫県へ移転、その後は大阪の堺市に倉庫を移し現在に至ります。今回その大阪倉庫を会津に戻すことに決めました。きっかけはいろいろ私の中でありました。①時間の経過とともに会津で安心してアイテムの管理ができるという確信
②イタリアから到着しすぐアイテムを触れない、見られない、判断できない——アサクラアイテムは大量生産のもの一つもなく、手作りのため、ロットによる仕上りの違い、そして近年のイタリアの天候異変による仕上りの違いが更に著しく、アイテムに寄り添わなければ、食べる方に丁寧にお渡しすることができない、と判断したためです。この二つが自分の中で、パツと同時に降ってきました。今だ!とはまさにこのことです。今こそ倉庫を引っ越し機会と私は思い9月22日に大阪より倉庫機能を全て会津に戻します。

私は震災後もこの地で暮らすことを選択し現在に至ります。生まれ育ったこの会津が大好きです。この美しい生まれ育った地が少しでも活性化できるように、私自身の仕事としての大事な倉庫を戻す、この事はこれからの私の生き方の指針になると思っています。

『イタリアから届く生産者が手塩にかけて作った大事なアイテムをそのままのクオリティーでより皆様にご理解をいただけるようにお渡しする』をスタッフ一丸となり、精進していく所存です。自分たちの手でアイテムの側で皆様にお渡しできるようにすることに、今から楽しみでなりません。この自分たちでできる!の喜びそして心を込めて皆様にお渡しすることこそがそれぞれのアイテムに染み込み、皆様の血となり肉となっていく食品になるのでは、と私は思います。

今まで以上にアイテムのもつ価値と情報を共にお伝えできるようにと覚悟して臨む所存です。

どうぞ今後とも未永くアサクラアイテムをお引き立て、ご愛用いただけますようよろしくお願い申し上げます!

朝倉玲子

【重要】引っ越しに伴う出荷停止期間 9月20日-24日 9月25日(月)より通常営業 電話 FAX 番号変更ありません

アンチョビが熟成され更に旨みが濃くなっています。是非丸ごと一本でアンチョビペーストを!
かんたんレシピ! アンチョビのペースト (保存用)
材料/オルチョアンチョビフィレ1瓶・にんにくお好み1~2片つぶす つくり方/①フライパンにアンチョビフィレ(オイルごと)、にんにくを入れて火をつける②弱火でじっくりアンチョビを溶かし、全部溶けたら出来上がり。完全に冷めたらまた瓶に戻します

チェチ料理研究家 Katie's style の溝口恵子さんに教えていただいたアイデアです。バーニャカウダも作る必要なし!このペーストそのまま OK、またトマトソースのkokだし、色々な料理に添えてのkokだしに。生クリームや乳製品とも併せておいしい調味料としてお使いください。冷蔵庫で2か月以上は大丈夫です。



蒸したポテトに添えて