

# オルチョ通信新年号 2018年発行/アサクラ <http://www.orcio.jp>

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いただけます。HP にリンクボタンがありますのでご利用ください。

2018年、明けましておめでとうございます！本年もどうぞよろしくお願ひ致します！

お正月にがっつり雪が降り会津らしい新年のはじまりとなりました。雪が降ると雪かきというのがもれなく付いて回りそれはそれは大変なのですがこれが冬の健康の秘訣、と隣に住む 70 歳のおばさんが言います。本当その通りと思ひ、出来る限り私も雪かきをし、冬に縮こまるばかりになりがちの会津ライフを送りたいと思ひています。たまに行く関東地方、西日本の雪のない晴天を見るたびにこの細く長い日本列島の気候風土の差を感じられる冬の季節です。うらやましい限り！

<p><b>●倉庫&amp;事務所</b> 会津に全ての機能を移し事務所&amp;倉庫が一体になりました。ご登録お願ひ致します (新住所) 〒965-0861 福島県会津若松市門田町御山字村上 267 - 1 電話と FAX は今までのままです</p> <p><b>●ご注文と発送のリードタイム</b> 月～金曜 (午前中までのご注文) →基本当日発送 土・日・祝の発送はありません 金曜日午後のご注文に関しては月曜日発送となりますのでご了承ください</p>	<p>もうすぐ入荷 (1月末入荷予定)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●アサクラオイル (ご予約で完売)</li> <li>●サラゴッラ小麦のスパゲッティ 1.8mm 490g/¥840</li> <li>●塩漬けケッパー-9/11mm のみ 100g、250g、1kg /価格未定 (他・欠品中アイテムの予定)</li> <li>●ファッコ全粒粉・三分搗き 3月初旬</li> <li>●古代麦ファッコと新アイテムカップッリパスタは3月初旬予定</li> <li>●EVO ボルゴデイサンニーティ 4月頃</li> </ul>	<p><b>グレッピーナミスタ</b> 古代麦ファッコをボンセンにしキャラメルナッツ、オーガニックチョコレートをミックス手軽に古代麦の美味しさを味わえます (甘味) ¥540/50g 同じくファッコボンセンに塩ナッツ、玉ねぎクラッカーをミックスした (塩味) 半額セール ¥270/50g もあります！ (賞味期限が今月末の為)</p>
---	--	--

年頭のご挨拶  
改めましてあけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

震災以降七年間兵庫県と大阪に倉庫の業務委託に終符を打ち九月に会津に引越しました。関西の関係者の方々には言葉では言い尽くせぬ並々ならぬお世話になり本当に心から感謝申し上げます。

引越しの理由は、アサクラアイテムは気候変化により仕上がりには差がある手作り感のあるものです。ただ単に到着したものをそのまま発送すればいいというわけにはいかないものばかりです。それぞれのアイテムに寄り添い見極めなければならぬ大阪倉庫の方にはとても微妙なところをも根気よく対応していただいております。ただ、このところの気候変化による到着するアイテムのパラツキは本当に微妙で独自でやらなければならぬところまでできていることを感じ引越しに踏み切りました。大阪で便利だったところをご不便をおかけするお客様には大変申し訳ございませんがご理解頂きます。会津での倉庫業兼事務所をこれからスタッフ一丸となりアイテムの品質の維持とよりよい発送業務をする所存でございます。

みなさまのお手元に届く荷物は全て弊社スタッフが梱包作業しております。いつでも何かお気づきの点等ございましたら遠慮なくお知らせくださいませ。震災前に発送業務をしていたスタッフが一人もおられません、しいて言えれば、朝倉のみです。経験値が浅くまだまだ未熟な部分があるかと思ひますがどうぞ引き続きよろしくお願い申し上げます。

旧会津事務所 (西栄町) は引き払い会津若松郊外の門田町と言うところが新しい倉庫&事務所になります。(上記記載の住所) 周りは田んぼが広がる環境の良いところです。若松市内中央から少し遠くなりますがお近くにお越しの際は是非お立ち寄りくださいませ。

今月末はアサクラオイルなど新入荷が目白押しです。欠品でご迷惑をおかけしているものも入荷しますので随時入荷のお知らせも致します。どうぞよろしくお願ひ致します(れ)



## ～かんたんレシピ～ 長ネギのトロトロ煮

私、朝倉の師匠、たなかれいこさんに教えてもらったレシピを少しアレンジしました。とても簡単ですが、すごくおいしい。

ネギをたっぷりいただけます。3～4本は約2人位が目安です。

材料/冬ネギ3～4本、オルチョなどアサクラ EVO 大さじ2杯以上～ 天然醸造醤油・米酢大さじ 各大さじ1.5杯 コンチェントラートデルマーレ (アサクラ塩) 少々 水 少々

つくり方/①ネギは3～4cm長さにぶつ切りする②フライパンにネギ、EVO オルチョ、コンチェントを少々入れ火をつける③さっと炒め水を少々加えて蓋をして蒸し煮。時々箸でかき混ぜしなくなりたくたになるまで煮る④醤油と酢を加えなじませて出上がり (たなかさんは米酢ではなくバルサミコ酢を使用されていました)