

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。

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誠にありがとうございます！

2月は大雪による被害で大変だった北陸や北海道の皆様には心よりお見舞い申し上げます。春になり気温が上がりあんなにあった雪もみるみる融けていく。特に土のところは融けるのが早いです。コンクリートやアスファルトで覆われたところとの差があるので大地からの地熱の凄さをこの時期感じています。大地は温かい。生きている、を感じます。春の日差しもだんだん強くなり温まってきましたが三寒四温、気温の変化による体調管理にお気を付けください！

入荷情報 (入荷・販売開始)

先月お知らせした入荷予定のアイテムの乗った船が遅れております。

発送は4月からになりますのでご容赦ください。

●2017年産小麦のパスタ2種類

ファッコ麦4型

カップツリ小麦(新アイテム)5型

●クリスチャンのファッコ麦の粉2種(全粒・三分搗)

●丘の上のポモドリーノ(チェリートマトソース)

●わら一本(緑ラベル)2017産 500ml

オルチョ2017産あらしぼり 入荷情報

お待ちかねのあらしぼりも左記アイテムと同時入荷になります。

500ml ¥2910 (税込) 750ml ¥3852 (税込)

3月14日(水)からご予約受付開始致します。

なくなり次第、終了となりますこちらもご容赦ください。

わら一本(白ラベル) Vernazzano ヴェルナッツアーノ

徐々に人気の出たわら一本。2000年間オリーブ栽培が継続されており苗木ではなく古い木のわき芽を伸ばし継いでいる畑です。野性味あるすがすがしいおいしいさのわら一本白ラベルがまだ在庫がございます。

販売にご協力お願い致します！

広島県福山市でのフォーラムに参加してきました

半年前から広島県福山市でオルチョなどアサクラアイテムを取扱以下さるナチュラルマーケット IKO の胃甲社長から「本物を未来に伝えたいという想いを形にしたい」たくさんの人にそれを伝えたいとフォーラムを実施に当たり参加の依頼を受けました。IKOさんでは毎年私のオリーブオイル使い方講習や小麦の話の実態をお客様に直接お伝えする機会をほぼ毎年開催していただき、IKOさんは良い商品を販売するだけにとどまらず、いいものとは？またそうでないものがどのようなものか？をわかりやすく発信している一歩進んだ食品店です。確かに、お店にいいものを置けばそれを食べてくれる人がいて、言葉なくともそれを食べてもらうことによりおいしさに気づき、気に入っていただき、購入しお店の利益にもなりますが、IKOさんはそれだけではなく本当の意味でいいものを食べてもらいたい、という強い想いがあります。今回のフォーラムでは北海道の酪農家さん、枕崎の一本釣りのかつおでつくるかつお節屋さん、小豆島の木樽からつくる醤油屋さん、大阪の薬品処理無しの天然エビ屋さん、そして私の五人が集まりそれぞれのアイテムへの愛を語りました。「こだわり」と書くことと自己愛のようにとられるので私は好きではありません。みんな自分のアイテムをまるで子供を育てるような自線で作り育て、みなさまにお渡ししている。これは自己愛ではなく作ってくれたい人、その恵みを与えてくれる自然、取り巻くすべてへの愛そのものと私は思っています。

フォーラムの五人それぞれの話を聞くと漏れなく困難が付きまとい、その困難にどう果敢に取り組んでいるか、そこが面白くそのつくアイテムを魅力的なものにしています。だからこそ販売者である胃甲さんの心に触れ、発信せざるにはいられない、次の未来へ繋いでいかねばならない、と切に思うのでしよう。会場をはみ出すほどの、定員を大幅に上回る二五〇名の方が全国から集まり聴講していただきました。五人のそれぞれの想いが来てくださった方に大いに伝わったのかな、と思います。

オリーブオイルは私やジョバンナさんがつくるだけでなく、大地、太陽、人間には生み出せないコントロールできないものと向き合っている、私たちが手が加えそれを損なわないように皆様にお渡しできるように努力しています。フォーラムにて五人のその想いは一緒に、を確認しました。最後にフォーラムでお世話になった皆様、遠路聴講いただいた多くの皆様に厚く御礼申し上げます！(れ)

かんたんレシピ アンチョビソース

EVO オルチョで漬けこみ熟成したアンチョビはもうお試しですか？そのままでもおいしいですが

「溶かして使う」がおいしい。一本まるまる溶かして常備すると便利です。冷蔵庫で数か月保存OK！

材料/ オルチョアンチョビフィレ1本 にんにく1~2片

作り方/ ①フライパンにアンチョビを丸ごとオイルごと移しにんにくを粗みじんしたものを入れる
②火をつけ低温でゆっくりアンチョビを溶かす③完全に溶けたら冷まし元の瓶へ移し冷蔵庫で保存

★食べ方

○そのままバーニャカウダのソースに、○シチリアのパスサータと合わせてパスタのアンチョビトマトソース、○生クリームを加えアンチョビクリームソースとしてパスタソースや野菜や肉魚と和えたり、いろいろ利用可ので便利

新物入荷！EVOアンチョビフィレ：230g ¥2,980(税込)

