

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お引き立て頂き誠にありがとうございます。西日本を中心とする豪雨そして続く台風と、被害にあわれた方におかれましては、心よりお見舞い申し上げます。そして全国各地酷暑の今夏。暑さに負けないためには何よりも食事が大切、どんな時でもやはり食べなくては力が出ません。今年の夏も、皆さんがめいっぱい楽しんで過ごせるよう、スタッフ一同、アサクラアイテムと共にエールをお送りしてまいります！

入荷しました！

- ・カップペリ スパゲッティ 1.8mm
- ・カップペリ フェデリーニ 1.25mm
- ・サラゴッラ スパゲッティ 1.8mm
- ・サラゴッラ フジッリ
- ・イルフィーロディパーリアわら一本
ヴェルナッツァーノ 白ラベル 2017年産

※只今 2016年産の在庫がございます。

夏季休暇のご連絡

8/11 (土) ~8/15 (水)迄 夏季休暇を頂きます。
8/16 (木)より順次発送させて頂きますので早めのご注文をお願い致します。

EVOS イルフィーロディパーリアわら一本

ヴェルナッツァーノ (白ラベル) 年産違い味比べセットのご案内

弊社オリーブアイテムの中でもスパイシーな
わら一本・“ヴェルナッツァーノ”
農作物であるオリーブ果実は天候や大地の状況で変化します
年産の違う2種を同時にテイastingできる今！
同生産者・同畑の年産の違いをお楽しみ下さい！

わら一本 (白ラベル) '16年 '17年産2本セット
お待ちかね、レシピ7集目リリース！
Buona Vita! レシピ集 vol 7 Special をプレゼント!
(朝倉今夏のイタリア訪問時のレシピ集満載)
※8月16日より発売開始



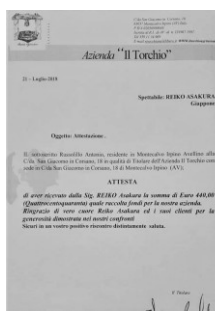
丘ポモ支援金の御礼とご報告として西日本豪雨被害

西日本豪雨災害で被害に合わせた方には心よりお見舞い申し上げます。イタリア出発前のあわただしい時に災害が起こり、その甚大な被害はネットなど、イタリアで知ることとなりました。西日本には弊社のお客様もたくさんいらっしゃるの複雑な気持ちの中イタリアへ行ってきました。

丘ポモの生産者へ天候被害による支援をお願いしたくさんの方からご協力をいただきました。の本当ありがとうございます。七月十日時点で一度区切り57,569円が集まり、生産者のアントニオさんに440ユーロをお渡ししてきました。本人と家族も非常に喜ばれ有効に利用させていただくと、言付かって参りました。丁度取扱い品野生のオレガノの収穫期にて私も少し手伝えました。一本一本手摘みで山の自生なので結構険しいところを足で歩いていかねばならないので重労働です。花だけ残して下の葉は全部取り除き花だけで陰干しそれを細かく使える状態までしますので、オレガノは「労働」と時間の経過で出来ているとも言えます。またハーブを多用するイタリア料理には欠かせないアイテムです。是非トマトにかけてお試下さい。支援、協力のごともあり、5g入りの小袋が完売しました。この七月収穫したものの乾燥を待つて日本向けに来るので届くのは寒くなった頃かと思えます。それまで10gをどうぞ。丘の上のポモドリノの原料チエリートマトは被害を免れずくすくと成長中でした。露地ものなので一段目の実がまだ緑色状態で、赤くなり始めるのは今月末からだそうです。収穫は九月の一月だけ。三段まで実が付いたのが赤くなりそれで終わり。通常ミニトマトは何段でも取れますが、丘ポモは三段だけ。その代り圃場は広く沢山収穫できるようにしています。収穫まで天候が順調であるようお願いのみです。今回ご支援をいただきましたが七月末で終了し八月よりの丘ポモ、オレガノの売り上げの10%は西日本豪雨被害の方への見舞金とすることにしました。丘ポモもお陰様でもうあとわずかの在庫になり次回入荷(同じロットの二〇一七産)は秋以降になつてからの予定です。それもお引き続き豪雨被害の支援金にしたいと思っております。ご支援、よろしくお願ひ致します。(れ)

【以下アントニオさん】この度、弊社の寄付として集まった440ユーロを受け取りました。レイコをはじめ協力くださった皆様のお客様の、その厚意に感謝申し上げます。この受取証をもって、御礼に代えさせていただきます。

(写真は受取証)



かんたんレシピ~マルタのトマトのシンプルサラダ~

わら一本の生産者マイケルのパートナー マルタさんのレシピ！

夏に美味しいシンプルなたマトサラダこそ上質なオイルでお試下さい！

材料/・大玉トマト・EVOS イルフィーロディパーリアわら一本(緑または白ラベル) オルチョなど・コンチェントラートデルマーレ (アサクラおすすめの天日塩)・野生のオレガノ・バジルの葉 全て適宜

つくり方/①大玉トマトをいつもより薄くスライスする

②皿に写真のように広げて並べる

③上からわら一本やオルチョを全体にかけ、コンチェントラートデルマーレ、野生のオレガノをかける。アクセントにバジルの葉を添える

