



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信4月号

公式サイトのニュースレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

いつもアサクラアイテムをお引き立てご愛用ありがとうございます！新年度が始まりました。一年で一番慌ただしい時期なのではないでしょうか？弊社では子供の卒業、進学と人生の大きな変わり目を迎えたスタッフが2名。二人とも保育園から高校だの、中学だの。成長の早さに驚いています。また先日は白寿(99歳)のお祝いに参加する機会がありました。頭ハッキリ回転よく、腰もしゃんとした元気なおばあちゃん。白寿祝の白いちゃんちゃんこ姿を生まれて初めて見ました！99歳のおばあちゃんからたくさんいい言葉をいただきました。年配者の言葉には重みがある。ずっしりと響きました。

再入荷・新パスタ入荷のお知らせ

■香りづけに必須・ドライハーブ

野生のオレガノ 価格改定 5g/¥648(税込) 10g/¥918(税込)

■オリジナル EVO

アサクラオイル Premium 早摘み 250ml / ¥4860

Standard 定番 250ml / ¥4320

■オリジナルパスタ (新製麺所)

New 古代麦ファッロスパゲッティ 1.82mm 490g/¥1512

New 古代麦ファッロペンネ 490g/¥1512 (以前のものより大きい袋)

New カッペッリ小麦スパゲッティ 1.82mm 490g/¥1512

決算セール/ EVO わら一本大瓶特価

オルチョサンニータの長い欠品でご迷惑をおかけしております。4月は弊社決算月でもあり特別SALEとしてわら一本の500mlを特別価格で販売します！この機会に是非

●EVO わら一本 500ml

定価¥5378(税込) → 特価 ¥4948(税込)

GW休業案内/5月2日(土)~6日(水)まで
※発送が混み合うので早めにご注文ください
※発送は平日のみとなります

唯一無二の Pasta
マルケ州で新規就農したクリスチャン。無農薬無肥料で栽培する貴重な生産者でした。実は健康上の理由で農業を廃業することになりました。数年前から打診はされていましたが、本当にその日が来るとは信じたくない一心でとうとう昨年夏、宣告されました(涙)。長年ヘルニアに悩まされており、アップダウンの厳しい山間部での農業の厳しさを目の当たりにさせられました。また、円安により2024年産の麦は全くパスタに加工することが出来ませんでした。いろいろな理由が複雑に絡んで廃業という選択をしたようです。そして、2025年(昨年)産の最後の原料で加工したパスタが今回入荷したものです。

このパスタから新しい4軒目の製麺所での加工になります。貴重な低温乾燥をする製麺所ですが、細いスパゲッティ類や生地が薄い複雑な型のショートパスタは技術ができません。そのような理由から、限られた型のみ加工をお願いしました。スパゲッティは今まで一番太い1.82mm、以前のものよりちょっとだけ太いかな、という気になる太さではありません。またファッロ麦のペンネも以前より一回り大きく生地もやや厚めです。味はまずまずおいしく及第点です。

4軒目のパスタ製麺所は、一八〇〇年代創業の古い製麺所ですが、製麺機が新しく、それはいいこともありますが、そうでない部分もあります。代々続いてきた製麺所だから優れた製品が出来るとは限らない、を今学んでいます。昔ながらの工程は同じでも、マシンの動く速度は合理化されており部分部分で最新です。それが本来の製法とは微妙に変わり、風味や味わいに影響する、をこの製麺所で学びました。

とはいえ、貴重な低温乾燥の製麺所、そしてクリスチャンが20年かけて作り上げた土壌から育った貴重な古代麦、小麦を原料に加工しています。特定できる生産者の原料で低温製粉、そして低温乾燥、世界でもこれしかない！唯一無二のパスタと私は思っています。

これまでのパスタと食べ比べてみてください。うんちくや能書きは参考にはなりませんが、体感に勝るものはありません。ご自分の舌や噛み応え、そして胃に入ってから食後感、それらを何度も体感してこそ判ります。何度も何度も味わうことで自分の五感でそれが理解できるようになります。

味わいだけでなく、消化や吸収に無理のない製粉・製麺と原料でつくられたアサクラパスタ、ご賞味ください。

クリスチャンはこれからどうなるのか？

それも気になるところですが今休止しているブログでその辺りも続編を書かなければと思っています。

おいおい書いていくつもりです。

また、これがステキなエピソードなんです！(れ)

旧製麺所



ロング ¥1188(税込) ショート ¥1350(税込)

新製麺所



ロング・ショート ¥1512(税込)

新製麺所のパスタには原料生地の塊が一部、混ざっている場合があります。気になる場合は取り除いてからお召上がりください👉



かんたんすぎるレシピ アンチョヴィーまるごと一瓶ペースト
賞味期限:5月12日の只今旨味ピークを迎えたアサクラオリジナルアンチョヴィフィレ！在庫が残りわずかとなりました！全部溶かして完全に冷めたらまた瓶に戻し冷蔵庫で保存すればいつでも調味料としてつかえて、とても便利！動画でもご紹介！

(賞味期限を過ぎてても冷蔵庫なら長期間おいしい)

アサクラ CHANNEL VOL.274 4月2日配信をご覧ください！

オルチョアンチョヴィフィレ 210g/¥3672(税込)



Asakura スタッフ

愛のメッセージ 4月号

我ら5人がテーマにそってそれぞれに
お伝えします！是非ご一読ください！



さとう

サブマネージャー
担当：輸入関連・事務・発送

地酒が
おいしい！

会津は

水がおいしい！
お米がおいしい！
お酒がおいしい！



会津にお越しの際は地酒とアサクラアイテムを
使った会津郷土料理が楽しめる居酒屋
『酒楽天味』さんにぜひ足を運んでみては
いかがでしょうか？

おいでしょ？



ばんば

担当：発送業務全般

美しい景色
おいしい空気

豊かな自然に恵まれた会津、
アサクラ倉庫から見える山々も
四季折々、そして日々変化を見せて
くれます

これからの季節は、
山菜などの収穫も楽しみます！！

フアッコ全粒米粉で揚げる山菜の
天ぷら、とってもおいしいです

会津漆器、会津木綿などの
伝統工芸品も魅力です

ぜひ会津に
いらしてください

テーマ 会津の魅力

青菜が出回る時期 青菜のイタリア風オレオ

おすすめの一品

今回は、会津の伝統野菜「茎たち菜」で作ります



もり

マネージャー
担当：事務全般・動画関連

【材料】卵4個・青菜1/2束・アサクラEVO大さじ2、
2〜3分 塩小さじ1/5・ガラム（イタリアの魚醤）小さじ1

【作り方】下線はポイントです

- 1) 青菜を2分めの塩（分量外）に加え、柔らかめに茹でる
- 2) 茎まで柔らかくなったなら、ざるに広げる
- 3) 冷めたら1cmにセカリ、水気をしぼる
- 4) ボールに卵を割り入りほぐし、青菜・ガラム・塩を入れ
- 5) フライパンを熱しアサクラEVOを入れる
- 6) 卵を流し入れ ゆっくり大きくかき混ぜる
- 7) 端が固まってきたら7分ほど弱火で蒸し焼き（5〜6分）
- 8) ひっくり返し、7分ほど1〜2分焼き
- 9) お好みの形にカットし盛り付ける

●アサクラCHANNEL Vol.187で紹介中



五感を呼び覚ます料理教室

～会津クーナ料理教室のご紹介～



ほし

担当：事務全般・講習会業務

2014年～地元会津若松で開始。
「オリーブオイルの使い方」を中心に
展開する料理教室です！

クーナはイタリア語で「台所」という意味。
レシピには分量は書いておらず、
五感をフルに使って調理します

観光と合わせて、料理教室へ
ご参加はいかがでしょうか。
2026年 廃席わずかです。
お申し込みお待ちしております！



お申し込み

『あいづ、こ宣言』

大人にも通じる
教え、続けて
いてほしいです



ひらた

担当：経理事務

会津では江戸時代の会津藩武士の
子供たちの心構えが現在では
「あいづ、こ宣言」という名で小学生に
受け継がれています。

1. 人をいたわります。
2. ありがとう・ごめんなさいを言います。
3. がまんをします。
4. 昇格なふるまいはしません。
5. 会津を誇り、年上を敬います。
6. 夢に向かってがんばります。



Instagram

私たちが日々更新中！
フォローもお願いします！