



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 8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

暑中お見舞い申し上げます！また、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。
日本の夏が確実に変化し熱帯地方か？と思わせる湿度と気温。パイナップルやアボカドは当たり前前に純国産が手に入るようになりました。海のそばに行くとも魚や海藻もこれまでのように捕れなくなっていると聞きます。変化するのが世の常ですが、パイナップルやアボカド栽培にチャレンジした人があるように、その変化に対応している人はすごい！古代からずっと生きながらえているのがゴキブリといいますが、古代から何があっても生き抜く人間もすごいですよね！暑さに負けずに8月も乗り切りましょう！！えいえいおー

アイテム価格・送料改定 (全て税込)

- シチリアのパッサータ ¥950→¥1188
- チェチのミネストローネ ¥842→¥864
- チェチのスパイスカレー ¥890→¥918
- コンチェントラートデルマーレ(塩) ¥346→¥378/150g
- // ¥950→¥1026/500g
- ファット全粒粉(切り替わり次第) ¥1210→¥1350/500g

欠品の入荷時期案内

EVOわら一本 250ml・500ml 10月上旬頃入荷/価格改定

夏こそワイン！5本セットがお買い得

イルトルキオの新ロットワインが

入荷しています どれも美味！

- ・発泡の白スプマンデ
- ・白ワインのファランギーナ
- ・コーダディヴォルペ

来春ワイン生産者が来日予定。今からワインを飲み生産者に会う準備を整えておいて下さい！➡



●●○●夏季休業:8/11日(火)~16日(日)まで。17日(月)より通常営業です。ご注文は余裕をもってお早めをお願いします●○●●

手放したら入ってくるいいもの・こと

8月に入りお母さんたちはご飯を作る機会がいつも以上に多くなる季節ですね！そう！なつ・や・す・み！夏休み！

そんな時にお勧めはやっぱりアサクラパスタ。弊社のオリジナルパスタは唯一無二のパスタ。栽培している人は誰？栽培地はどこ？そして製粉はどこでどんな風に？製麺はどんな方法で誰がどのように？ゼー！んぶ弊社では把握しています。それは私がパスタ輸入開始時に『パスタとは何ぞや？』とハテ？と考えたのが始まりです。オリーブオイルの輸入で、偽造や闇があることを知り、パスタも調べないでは始められないと思いました。存在する食品は世の中の流れに飲み込まれた物が多くパスタもやはりその一つでした。お陰で栽培からパスタができるまで全て把握できる状態は20年近く続いています。世に自慢できるパスタを販売できるのは真つ当な小麦、パスタを作る人、製造してくれる人に出会えたお陰です。

アサクラパスタの根幹・生産者中部イタリア・マルケ州の古代麦・古代小麦を栽培するクリスチャンは健康上の理由、その他諸々の情勢を理由に農業をやめる宣言をしました。私はびつくり仰天しました。彼の取り巻く状況を考えると仕方ないと諦めることができましたが、彼の存在の損失は大きく、これからのアサクラパスタの行方は不透明でした。在庫が尽きたらアサクラパスタはなくなる(かもしれない)とうっすら思う中、それだけを考えているわけにもいかず時間が経過。“なるようになる”と私は一旦手放しました。

今年の5月のイタリア料理現地教室でのことです。私の滞在先にクリスチャンが会いに来てくれ久々に話をすることができました。彼は一皮むけたように顔がクリアで元氣！今までに見たことがない清々しい顔に変化していました。聞くと懸案事項が一つ解決し、そしてなんとアサクラパスタ緑ラベルのカップペリ小麦の種を蒔いたというではありませんか。

「ネー……」 「なんで？」 「あんな農業やめるって言ったじゃない」と詰め寄ったらクリスチャン、笑いながら「昨年の8月に夢を見たんだよ。あなたは倉庫に眠っている小麦の種を蒔くのです」というお告げがあったというのです。もう私笑っちゃいましたよ。解決した懸案事項は自宅が売却できたことなのですが、その事象により彼の中の深層心理にある何かが起動したのでしょうか。そしてその購入者はなんと若者3人。農業をしたことがない3人だそうで、彼の家を購入し住み始め、家すぐ傍の1ヘクタールの畑でその3人は自然栽培を始めたそうなのです。その農業指導もしている、とにこやかにクリスチャンが語り、彼の状況が変わったことで彼の思考も変わり、行動も変わり、また農業をやっている！

なんてしなやかな人なのだろう、と思うのと同時に、私はすかさず、「ねえねえ、その実る予定のカップペリ小麦はどうするわけ？」 「もしかしてアサクラパスタに加工してもいいわけ！……？」と聞くと、クリスチャン笑いながら、もちろんだよと言う。ネー……！ほんとに！！私は意外な展開を喜ぶと同時に、力を入れないでいる時こそ何かが生まれる。手放すことにより新しいものが入ってくるという方程式はやはり真理だ！と、正に現象を見せられました。そんなわけで、アサクラパスタの中でも人気のカップペリ小麦のパスタ(緑ラベル)の存続が首の皮一枚で決定したような感じです。そして、クリスチャンはこうも言いましたよ。「今年の秋はファットを蒔いて、一年交代にカップペリ小麦とファット小麦を栽培するのが僕として理想だよレイコ。レイコも一年交代でファットとカップペリのパスタも作ればいい」と、なんとも嬉しい提案。手放したお陰で向こうから私の理想がやってきた！

ということ懸案事項は率先して手放しましょう！きつといいことがやってくるよ！(れ)

パスタ3袋セットで **10%OFF**

サラゴッパ1.6mm ファットリングイネ



絶品！アサクラパスタで海苔のパスタ改訂版！

最近の講習会でのパスタはいつもこれ！各地で大好評の火を使わないソース・時短・おいしいの3拍子揃ったソースに和えるパスタです。是非セールのロングパスタに和えてお召し上がりください

材料/アサクラロングパスタ 70g・EVO 大さじ2・醤油小さじ2・にんにく大1片・海苔1枚

作り方/①スパゲッティなどをゆでている間に②ボウルにEVO、醤油・みじん切りのにんにく・小さくちぎった海苔を入れて混ぜ合わせておく③茹ったパスタをボウルに入れよく和える





愛のメッセージ 8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

毎日の

お味噌汁



朝食には、旬の野菜をたくさん
入れたお味噌汁を食べるようにしてね！

味噌の発酵パワーで

栄養をチャージ！この一杯の
おかげで今日も元気に過ごしています。



ばんば

担当：発送業務全般

小さな心がけて 夏バテ予防

夏バテをしたことがない私ですが...

- 暑い日でもぬるめのお湯につかること！！
- 十分な睡眠をとること！！

そして、暑い日でも“かけるだけ”で
オリーブオイルを楽しんでいます。

- スライスしたトマトに！
- みょうがや青しそをのせた素麺に！
- 冷ややっこに！
- お味噌汁に！

おいしさ
UP↑
パワー
UP↑



Instagram

私たちが日々更新中！
フォローもお願いします！

夏こそ！しっかり食べて しっかり味わう



もり

マネージャー
担当：事務全般・動画関連

私が心がけている3つのこと

- ① 朝食を抜かないこと。毎日食べる！
- ② しっかり噛んで味わう。これ大事！
- ③ 冷たい飲み物を控える。常温でいい！

おいしい オリーブオイルと夏野菜で
暑い夏を元気に過ごすための習慣

夏を乗り切る元気は
☆ 毎日の食卓から ☆



スイカと塩



以前、薬膳料理の先生に
「夏はスイカに塩よ！」と教えて
いただいてから、夏は積極的に
スイカを食べるようにしています。

塩はもちろん、アサクラおすすめの塩
「コシエレクトラートデイルマール」をかけて。

スイカは水分90%で、カリウムが
多く含まれます。塩と一緒に摂る
ことで、水分とミネラルのバランスが整い
効率よく体を潤します。

おくめの解消にも good!!



ほし

担当：事務全般・講習会業務

なすのカツレツ

アサクラ
CHANNEL
Vol.204

衣にチーズを加え、お弁当にもピッタリ
の一品です。ポイントはなすのあく抜き
をしっかりすることです。是非、お試しください。

ひらた

担当：経理事務

【材料】 なす中2個 / コンチスト小(みじん切) 1/2 (お好み)
パン粉 大4~5 /
A (パレミジャーノチーズ 大3・おろしにんにく 小1片分・イタリアンパセリ(みじん切) 大1)
卵 1個 / 水 大1 / 小麦粉 大1 / アサクラ EVO

【作り方】

- ① なすを6~7mmにスライスし、塩であく抜きする。
- ② 卵と水をあわせる。③ パン粉とAをあわせる。
- ③ なすに小麦粉をふり、②③の衣をつける。
- ④ アサクラ EVO を適量入れ、なすの両面を揚げ焼きにし、色づいたら出来上がり。