



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 9月号

公式サイトの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

残暑お見舞い申し上げます！8月も暑かったですね！先月は東海地方、中国地方に行く機会がありましたがどこも暑かった。今まで以上に暑い夏の日本ですが、皆さんたくましく生活してらっしゃる。厳しい気候にも順応する生物の『人』を感じます。

さてやっと9月！上部通信の文字色でいつも悩みます。少しでもその季節を感じられる色にと思いながら決めています。今月は紫。秋の始まりはぶどう。ぶどうと言えば紫！6月も紫色でしたが6月の場合は雨にぬれる鮮やかな紫色の花・ツユクサ。色や音なども私たちは無意識で季節を感じています。皆さんにとっての9月の色は何ですか！！！！？？？

送料改定のご案内 (9月1日より) ※全て税込

- 改定：2026年9月1日ご注文分より
- 送料無料条件：17,000円以上⇒18,000円以上
- 地域別送料

東北・関東・信越 924円⇒1,034円
北陸・中部・関西 1,039円⇒1,150円
北海道・中国・四国 1,188円⇒1,298円
九州 1,320円⇒1,430円／沖縄 2,200円⇒2,310円

欠品アイテム入荷時期案内

EVO わら一本 250ml・500ml 10月上旬入荷／価格改定

今月末まで延長！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！

- ・発泡の白スパマンテ
- ・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！
ワイン5本セットのご注文はQRコードより⇒



誕生日とは？

今月は私の誕生日です。62歳になります。(きゃー)。祝ってくださいというお願いではありません。むしろ逆です。

日本では、誕生日という家族や友人や仲間とお祝い会をしたり、お祝い会はないまでも家族がケーキを用意してくれていたりと、そんな誕生日のシーンでしょうか。誕生日を迎える人がお祝いされる側。プレゼントやご馳走を頂く側です。私はイタリアに住んでいた30年前、誕生日の概念が全く逆なので驚きました。

というのも、誕生日は主役が人々を招待し食事をふるまいます。当時から誕生日はレストランですることが殆どで、大勢でおいしい料理を囲む会。主役を囲みにぎやかな会になるのが普通です。驚いたのはレストランの支払いです。主役の本人がしていました。今まで健康で平穩に過ごせたことへの周りへのお礼を込めてのお祝いだと聞きました。

つい最近、ラジオを聞いていたらパーソナリティ当人がその日49歳の誕生日でした。この日を迎えるにあたり家族や周りに生かされているのを感じずにはいられない、と語っていました。前述のイタリアの誕生会の意味に更に深い意味合いを込めて、自分が今あるのは周りの人々のお陰。だから周りに感謝を伝える日にする、と語っていました。

私もこのラジオを聞き誕生日はイタリア式祝をイメージし感謝の日にしようと思えます。私を生んでくれた母、父、兄妹他家族関連、そして友人たち。いつもそばに寄り添ってくれる人々。スタッフ、そしていつも応援してくれるお客様、その他の関係者全員にその日は手を合わせ(笑)ほんとに！その日の朝目覚めたらみんなの顔を思い浮かべ『ありがとう』と感謝の意を捧げるつもりです。

そのラジオのパーソナリティはある僧侶から聞いた話もしていました。

『人はたいてい一つのことをコツコツ続けていると必ず結果が出てくる。10年続けるとスキルも上がり上達する。そして誰からも認められるようになり、たいていは傲慢が出てくる。傲慢があると必ずつまずく。大きな失敗をしてその傲慢をへし折られる事象が現れる。更に20年続くと人脈も広がり知恵もつき、経験則から物事を考えるようになり自分の力以外で乗り切る術を知ることになり世渡り上手的になっていく。そして30年。30年経つと人は自分の弱さに気づく。その時初めて自分は、生かされている。多くの人の手助けの中でここまで来れたことに気づく』と。

私は62歳ですが、36歳で起業しオリブオイルの輸入を始め今年で26年になりあともう数年で30年を迎えます。30年を前にいま、そして62年生きてきてこの僧侶の話に非常に共感ができます。

誕生日とはそれを感じ出し、これまで関わってきた人や事柄に感謝する日なのだ、と半世紀以上生きてきたからこそ、このラジオの話が身に染みました。

人は自分だけで生きることが不可能です。いい時ばかりではなくそうでない時の事象や人との関わりで今の自分があります。私も今まで周りに生かされてきた——。

今本本当にそう思うことが出来ます。それら多くの事象や人々、一つ一つは人生という大きな一つのジグソーパズルの1ピースとして、一つも無駄はない、と言い切れます。誕生日を迎え関わってきたみなさん、そして事象すべてに感謝、心よりお礼を申し上げます。ありがとうございます。これからもよろしくおねがいします！(れ)

かんたんレシピ YouTube アサクラ CHANNEL 10月1日配信予定

超簡単なのに想像以上のおいしさ **パン粉とアンチョヴィのスパゲッティ**

材料／オルチョアンチョヴィフィレ中2フィレ・にんにくみじん切り 1片分・EVO 大さじ2・パン粉大さじ3・アサクラパスタ 70g・野生のオレガノ少々

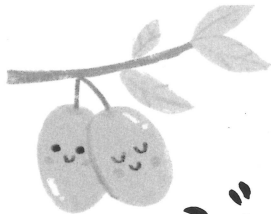
作り方／①フライパンにアンチョヴィ、にんにく、EVOを入れて点火、弱火でゆっくりアンチョヴィを溶かす②パン粉を加えて火を少し強くして炒める。全体にオイル分を吸ってパン粉が色づいたらOK、野生のオレガノを加えて火を止めておく③アサクラパスタは0.5%の塩分濃度でアルデンテに茹でる④茹で上がった湯切りし先ほどのパン粉ソースに加え強火で和え皿に盛る

アサクラ CHANNEL 番外編

アサクラ“サブ”CHANNEL はじめました！

私、朝倉自身の日々の暮らしや料理に関する動画をフリートークします。会津クチーナから。その時の日々の暮らしをご紹介します。ご興味がありましたら是非！ご覧ください。登録もよろしくお願い致します





愛のメッセージ 9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

未っ子の息子は産まれた時から
ママにそっくりと言われて、
でも中一になり少しづつ男の子の
顔つきになり、夫に似てきています。
しかし、笑った顔はまだまだ私に
似ていて、そり嬉しです♡



我が息子
笑顔は私と
瓜ふたつ♡



テーマ
川柳



ばんば

担当：発送業務全般

おいしいよ！
嬉しい言葉
やる気出る



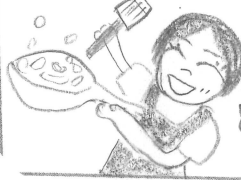
いつも家族は、おいしい♡最高♡
と言ってくれますが！

時々、塩を入れすぎ、とんでもないもの

が出来ると...

「うわぁ...なんだこれお！」

と驚かれて文句を言われる
ことも...♡



Instagram

私たちが日々更新中！
フォローもお願いします！

夏越しの
からだにやさしい秋レシピ



もり

マネージャー
担当：事務全般・動画関連

《さつまいものマリネ》

材料 2~3名分 マリネ液 玉ねぎ 30g
さつまいも 中1本 米酢 大さじ2弱
水 400cc アサクラEVO 大さじ1
塩 4g (水の1%) 塩 小さじ1/6

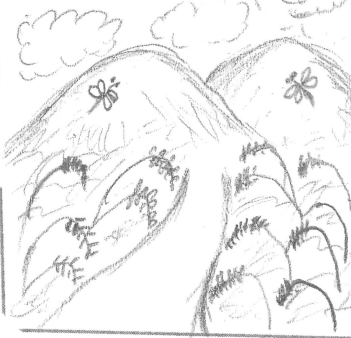
- ① さつまいもを皮ごと洗う
- ② 厚めの輪切りに切る
- ③ さつまいもを鍋に入れて水をはたいたに火を加える
- ④ 塩を水の1%入れ、弱火で「やわらかくなるまで」煮る
- ⑤ 竹串が通るようになったら平ざるにあげ、冷ます
- ⑥ 玉ねぎを細かくみじん切りにする
- ⑦ 小さなボウルに玉ねぎ・酢・塩・EVOを入れ、混ぜる
- ⑧ 粗おろしが取れたら、さつまいもを別のボウルに入れ、上から全体に和える
- ⑨ 15分以上マリネ液に漬けておくと、冷蔵庫で冷やすとさらにおいしい♡



YouTube
動画あり



緑から
黄金色へ
模様替え



会津育ち、東京に
憧れて上京。
満員電車で揺られ
ながら、長らく、会社
生活を送りました。
8年前にUターン。
今は田舎地帯で風爽
自転車通勤しています。
田舎には稲穂が
出てきて、首が垂れ、
日ごとに黄金色に輝
若く更には夕づかながら
会津の良さを、再実感する
日々です。



ほし

担当：事務全般・講習会業務



ひらた

担当：経理事務

箱開き
旬の味覚に
娘の笑顔

一人暮らしの娘の喜ぶ
顔を思い浮かべて荷物
を詰めています。届いた後に
LINEがくるのが楽しみです。

