

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になれます。HPにリンクボタンがありますのでご利用ください。

急に寒くなりました(地元会津)、皆様におかれましてはお元気で過ごしのことと思います。いよいよ師走に入りました。いつもお引き立て弊社アイテムをご愛用いただきましてまことにありがとうございます!12月は人が集い、大勢で食事会のシーンも増えますね。どうぞアサクラアイテムで料理シーンがよりおいしく、たのしく、美しく～なりますよう、お役立て下さいませ。

【重要】

HPからのご注文がオンライン決済に変わります!

来年1月から弊社webサイトが全面的に変わります。それに伴い、HPご注文からのご購入がオンライン決済に変わります。ご注文と同時に支払いが完了するようになります。御取引様はFAXかメールやお電話にてご注文下さい。個人のお客様はHPからのご注文にはクレジットカードも使えるようになります。ただし事前決済となりますのでご注意ください。HP見やすくよりわかりやすくなります!

●年末年始のお休み●

12月29日～1月5日までお休みさせていただきます。

年内最終ご注文受付 12月25日(水)分まで

年内最終発送日 12月26日(木)となります。

年始開け発送開始 1月6日(月)～通常営業となります

●チェチ味噌ワークショップ2019～今年もチェチで味噌づくり●

クリスチャンのチェチ(ひよこ豆)で今年こそ味噌づくりしましょう。昨年作った方からおいしい、もっと作ればよかった!とのたくさんの声を頂いています。年内にチェチ味噌キット販売のお知らせ予定です。

アントニオのワインもうすぐ入荷

お待たせしました!アントニオのワイン(赤)が入荷します。どうぞご予約お待ちしております。赤(アリアニコ種)シンチェーロ 750ml ¥3960
ギフト箱 別途 ¥315 (いずれも税込)

◇わら一本販売促進のためのお願い◇ わら一本・映像上映とプレゼンテーションの会!

マイケル&マルタのわら一本の生産者がプロモーションのために5月に来日し、全国10か所12イベントを開催しました。各地で盛り上がったマイケルの「なぜオリーブオイル栽培なのか?」「自然栽培に取り組むきっかけについて」などを説明した自作プレゼンテーションは秀逸です。イタリアで撮影したドキュメント映像も併せてマイケル&マルタのわら一本応援上映会を開催してみませんか?先日某所で第一回を行いました。オーガニックなどをよく知らない方も参加され、感動の嵐で終了しました。オリーブや農業について知らない方にも胸打つ内容です。スタッフ本田が全国どこにでも伺います!

●サステイナブル・持続可能なライフスタイルの「提案」
二〇一九年もあと一か月となりました。今年も日本、イタリアなどいろいろなつながりができた一年でした。スイスに行く機会もあり、標高千メートル以上で生活している人の生活をちょっと垣間見たり、発見と気づきがありました。何と云ってもスイスは自然環境の保護の素晴らしさは目にするもの特にプラスチック類の量が少ない!ゴミが出ない様式になっています。イタリアでもスーパーマーケットでさえ野菜は量り売り、プラスチックの使用が極力少なく、反面日本を振り返ると過剰包装、プラスチック、そして自然を見ると人工林・田んぼは除草剤の形跡と、至るところであらうという場面を目にするのが多いです。外に出て初めて自分の近くの環境がどうだというのがよく見えます。外を知らないのとそれと当たり前で時間が過ぎていきます。外を見るのはなかなか難しいのですが、わかろうとする、耳を傾ける、知りたいと思う、これならできるはずです。

イタリアでエコバックを持参する人も多く、有料のビニールのような安い物袋は「植物由来の素材で土に返ります」と記載されるなどビニール・プラスチック使いが極力減っているのがわかります。人々の関心も高く、プラスチックがいかに海洋汚染につながっているのかも報道され、大きな魚や海に生きる生物がいかに苦しんでいるかをみな知っています。ビニールは軽いので海に浮遊し海流の留まるところに集まります。イタリアの西側の小さな島にはプラスチックのゴミの山が回遊してくるそうです。それを見るだけでもハッとさせられ、視覚から自分は何ができるか?を考えさせられます。もちろん私も仕事を含めプラスチック、ビニールに関わることをゼロにすることは不可能です。しかし、なるべく、使わない、買わない、使いまわしする、何回も使う。自分が出来ることを考えることはできます。またゴミもなるべく出さない、生ごみは濡らさない(生ごみを濡らすと燃えにくくなるので燃料を更に費やさないと燃えない)と、税金を使う、焼却炉の耐用年数が短くなる、損だらけになる、とゴミ処理場を見学した際市の職員が説明してくれました。また私たちの生命線の農作物。これからもずっと何世代にもわたって農家さんに野菜やコメを作っていただかなければなりません。農薬など化学的な物質で土壌にダメージを受けない栽培の農産物を買う、生産者を応援する、みんながそういうものを欲すれば農家さんも全員ではないかもしれませんが考えてくれる人が出て来るはずですよ。みんなでも来永劫、健やかな土壌と環境が守られていくシステムを作っていくましようよ。全部でなくてもいい、初めはちよつとのことでもいい、始めることに意義があると思います。二〇二〇年を前に改めてこれから続いていく時間と場を健やかに美しくものにしていくことを皆さんにご提案します。

今年もあと一か月、皆様が健やかに良いお年を迎えられますよう、お祈りしています!(れ)

●かんたんレシピ● ～フォカッチャ～

クリスチャンのファッコ粉でかんたん!まぜるだけ!

材料(径20cm程度) /ファッコ粉(全粒でも三分搗きでもミックスでも 250g ドライイースト小匙 2/3 むるま湯(人肌) 150ml コンチェント(アサクラおすすめ塩でやるとなおいしい) 小匙1 砂糖 2 EVO オルチョなど大匙 2 つくり方/①ドライイーストを分量のむるま湯の一部(大匙3位で)溶かしておく②ボールに粉を入れ中央にくぼみをつくり、むるま湯、溶かしたイースト、塩、砂糖の順に入れ混ぜ合わせる③混ぜたらひとまとめにしよく手でこねる④饅頭のように丸めてボールの下に粉を少しふり生地をおき、乾燥しないように皿かぬれ布巾で覆い暖かい場所に置いておく⑤2倍に膨らんだらガス抜きし天板にオルチョをひき、生地を置いて中央から外側に指の腹を使って伸ばし適当な大きさにする⑥フォークで穴をあけそのまま放置し膨らませる(乾かないように生地につかないようにぬれ布巾などで覆う⑦膨らんだら上からオルチョをたらし、塩をふりガスOVなら180℃電気OVなら200℃で20分程焼く。アツアツがとっても美味。粉の味と風味がお楽しみいただけます

