



Facebook、Instagram、ニュースレターに登録するとアサクラの活動詳細をご覧いただけます。HP フッター（下部）のリンクボタンよりご登録ください！

スマホでかんたん登録→

いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます。7月中は九州地方を中心に豪雨被害にあわれた方には心よりお見舞い申し上げます。この時期の集中豪雨は例年の傾向にあります。加速度をつけて猛威を振るう自然現象は、私たちに何かを訴えているかのようです。対岸の火事として他人ごとではなく、自分に置き換え「考えられる出来ることを何かやる」という思考になってみませんか？「こうありたいからこれやってみる！」は大きなうねりになるはず。私は環境負荷をなるべくかけない生活習慣を心がけています。基本は大地や河川海になるべく負荷のないチョイスです。無関心、私一人がやっても変わらない、は残念過ぎます。将来を見据えあきらめないで考え実行していきましょう。

再入荷しました！

- ・オルチョサンニータ ¥2910/500ml ¥3852/750ml
- ・ボルゴディサンニーティ ¥3801/750ml
- ・ファッコ麦の粉（全粒） ¥783/500g
- ・チェチの粉 ¥1188/500g
- ・シチリアのPASSARタ ¥675/420g
- ・丘の上のポモドリノ ¥740/300g
- ・ファッコのパスタ 4種（8月中旬以降の発送予定）
（1.8mm、1.6mm、タリアテッレ、ペンネ）

New 新入荷！

- ①ファッコ麦のガレット ¥890/90g
- ②クリスチャンの粉のパンケーキミックス ¥985/215g
- ③白ワイン（ファランギーナ） ¥3610/750ml
- ④新わら一本 ¥4230/500ml ¥2750/250ml

オルチョの蓋の空回り・中栓が蓋にくっつく不具合について

オルチョの蓋の不具合が多くなっています。生産者ジョバンナさんには注意するように伝えました。申し訳ございませんが蓋の不具合はお客様ご自身で開けていただくようになります。開封の詳細は瓶の首かけしおり、又はHP スタッフブログをご覧ください。

YouTube 動画配信を開始しました！

アイテム紹介や、生産者情報、
短時間でできる料理動画を随時更新中！
アサクラ CHANNELにご登録をお願いします



【夏季休暇のご案内】

8/8（土）～8/10（月）・ 8/13（水）～8/16（日）まで
8/11・12は通常営業いたします

尚、夏季休暇の前後は発送が混み合うため、余裕をもってご注文願います

わら一本販売促進のご協力お願い
わら一本の新しいものが入荷しました。今まで緑ラベル、白ラベルとラベルを替えて販売していたのは二つのオリブ畑の品種が全く違い風味も違うからと2ブランドで販売するのは生産者マイケルの強い意向でした。しかし今回入荷分から二つをブレンドし、単一オイル「わら一本」（ラベルは緑のまま）に変えました。
今まで白ラベル、緑ラベル、それぞれを気に入ってご愛用頂いていた方には大変申し訳ありません。そしてなぜ一本にまとめたか、ご説明させていただきます。
別々に販売していることで『販売のエネルギー』が分散、一つにする事で『生産者マイケルのオイル』のシンボルにします。シンボルは一つでいい。一つなので販売促進に力が集中できます。そしてお客様にもわかりやすい。わら一本は二〇一五年から輸入開始し今年で六年目になります。マイケルは元々オリブ農家ではなくローマ郊外のヘーゼルナッツ農家の長男ですが、福岡正信著書の「わら一本の革命」を読み本場の意味の自然農に目覚め中部イタリアのウンブリア州に移住します。移住先の借りた家にはオリブ畑がたまたまあったのが彼にとつてのオリブオイルの始まりです。二つの離れた畑、一つは二千年来そのままのオリブ畑（白ラベル）、もう一つは古い畑と若木のオリブが混在している畑（緑ラベル）でオリブオイルが出来始めて二年目に私と出会い日本で販売するようになります。彼は自然栽培で農作物を作ることが自分の生きる道だと決め、たまたまだったオリブを栽培しオリブの魅力に魅せられていきます。オリブはとても魅力的です。それは私自身もオリブ畑を持ち栽培しオイルを製造するに至るまでになった者として、マイケルがそのようになるのはよく理解できます。それだけ農作物として生命力に長け、数千年前より人ともにもあり薬用からはじまり食用オイルとして料理をおいしくする重要な調味料として世界中の人が愛用している、その価値を認識し自分自身の中に湧き上がってくる想いを形にしていきます。マイケルを応援したくなるころはもう一つ。イタリア国内では国産オイルが売れない現状です。外国産の廉価品（混ぜ物）のオイルを良しとしているイタリア人が増えてきたためです。（二十年前はそれらはオリブを製造できない国用でした）国内産のオイルが売れなくなっているイタリアではオリブ栽培を断念し放棄された畑がジャングル化している問題があります。マイケルはイタリアの景観美が損なわれる、を危惧し放棄畑の復活に力を入れています。それにより少しずつですがオイルの生産量も増えています。そうなるといういろいろなオリブがこれから将来増えていく可能性があるわけです。マイケルはその努力と思考の度量のキャバが大きく、彼のような生産者は誰かが応援していかないと成り立たない。そして彼のオイルはこれからもっと広がっていかなくてはならないと私は思っています。自然栽培を広げそれによってできる真つ当な本来のオリブオイルを何としても普及しなければなりません。そしてもう一つ。今年長女が生まれ一家の大黒柱として家族を養っていくという経済的な事情も出てきました。すべてをひっくり返るわら一本の二つのオイルをブレンドすることを二人で決めました。おいしいオイル同士の掛け合わせは更にオイルをおいしくさせます。どうぞ新わら一本をどうぞよろしく願います！（れ）



かんたんレシピ ～パンケーキミックスのパンケーキ～

新発売のクリスチャンのパンケーキミックスをアレンジ。

記載の卵をはずして豆乳か牛乳、または水だけで溶いてもOK。卵がない分少し水気を多めに入れ緩い生地にし、パンケーキより薄く焼きます。朝ごはんやお昼ご飯、軽食としてサラダやベーコンエッグなど塩味のおかずと一緒にパンの代わりにも最適です。甘みがほのかなので塩気のおかずと相性もグー。夏休みのお子さんのおやつにもどうぞ！