



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→

いつもご愛用お引き立てありがとうございます！ビックリするぐらい急速に気温が下がりましたが、みなさまお変わりなくお過ごしのことと思います。10月に入りイタリアもオリーブの収穫月となりました。イタリアもかなりの猛暑でしたがオリーブはすくすくと育っているとのこと。私はイタリアに今年は収穫には行かず、現地スタッフにすべてを任せることにしました。20年ぶりぐらいの日本の秋を満喫する、プラスこの時期だから日本でできることをしていきたいと思えます。サラゴッラ小麦のパスタ類が久々入荷しています。少しずつアイテムが復活し会津倉庫もにぎわってきました。秋の味覚をアサクラアイテムでお楽しみください。

### 再入荷しました！

- カッペッリ小麦のパスタ 4 種 / 緑ラベル (1.8mm、1.6mm、リングイネ、ペンネ)
- 古代小麦サラゴッラのパスタ / 赤ラベル (1.8mm、フジッリ)
- 価格：ロングパスタ ¥950 (税込) / 490g  
ショートパスタ ¥750 (税込) / 240g
- ファッコ麦の粉 (三分搗き)  
¥850 / 500g (価格改定) ・New ¥1574 / 1kg
- New ファッコ麦の粉 (全粒) ¥1498 / 1kg

### 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。

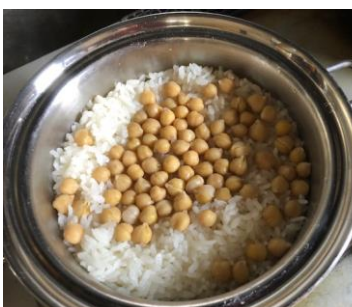
### 【重要】配送についてご連絡

10月1日より下記3社の併用で配送を行います。  
・ゆうパック / ・ヤマト運輸 / ・第一貨物  
恐れ入りますが、配送業者のご指定は出来ませんので予めご了承くださいませ。

### 生の農産物と加工品の関係

チェチのカレーのレトルトを作りました。玉ねぎ中心の野菜とスパイス、シチリアのパスサータ(トマトピューレ)が主原料、とても好評です。全て手作りしており、毎回同じ手順で作りますが、出来上がったレトルトを温めて食べると、四月に作ったもの、最近九月に作ったカレーの出来上がりにもすごい差があります。その違いの最たるものは出来上がりの色あいです。新玉ねぎが始めた時から始めており、夏を越して涼しくなってきたから玉ねぎで作ったカレーは玉ねぎの水気が少なく、味わいもうっすら濃厚、そして色合いが濃い。加えるスパイスやパスサータも農作物ですから微妙に何かが違うはずですから味や色が季節ごと、時間の経過とともに変わるの自然なことです。こんなこともありました。人気アイテムの一つ、塩漬のケツパーを長年ご愛用のお客さまから、いつもと違う味で使えない！と言われました。返品してもらい味を確認したら、比較的塩漬期間が浅く、フレッシュ感が強い。つまりケツパーの風味がいつもより強いケツパーです。(今販売しているロット) 味も風味も全く問題がなく、その独特なケツパーのいつもより強い味に「いつもと違う」を感じられたようです。そしてもう一つ、オルチョで漬けたアサクラオリジナルアンチョヴィ。魚肉の適期は初夏の一時だけ、脂がのり過ぎていないものを使います。鮮度のいい内に処理し塩で漬け込み熟成が完了するの10ヶ月(ちょうど今の時期)。5〜6ヶ月程度で塩漬は完了します。それをオルチョと共に瓶に充填し日本に到着するのが年末から年明けにかけて。大量生産品は塩漬にしておき注文が入ったら塩から出してサラダ油につけて販売します。塩漬にしておけばいつまでも持ちますが、どんどんイワシの水気が抜けて身が硬くなります。まるで火を通したかのようなアンチョヴィになります。反面オルチョアンチョヴィは熟成が終わるとそれ以上塩漬しない、そして日本に届いて一年かけて販売しています。熟成の適切なフレッシュなアンチョヴィのため、瓶の中でオイル漬けになっている状態でも少しづつアンチョヴィの魚肉自体が変化していきます。到着したばかりは身が硬くしまっており塩気が強く感じますが時間と共にゆっくりと魚の水気が抜け柔らかくなり、身に含まれる旨味が濃厚になります。倉庫内では冷蔵ではなく一定温度で保管していますが、冬が終わって気温が上がるようになればご家庭では未開封でも冷蔵保存をお勧めします。温度が低いと魚肉の水分の抜ける速度が緩慢になり、より長期でアンチョヴィをお楽しみいただけます。常温に置いておきますと最後はトロトロに溶けていきますが、Buona Vita レシピアンチョヴィ編でもご紹介していますが、わざとアンチョヴィを溶かして調理する食べ方もありますので、溶けてもいいしくいたでください。レトルトカレー、ケツパー、アンチョヴィで例をだしましたがオリーブオイルやパスタも含めアサクラ全アイテム、過剰に加熱や調味料を加えたり味の調整の化学調味料や安定剤などの添加物などとは無縁です。『自然のものはかならず変化する』を均一はありえない、を「理解頂き変化するアイテムを楽しんでいただけますとありがたいです。(れ)

### かんたんレシピ〜チェチの水煮ごはん〜 クリスチャンのひよこ豆水煮のレトルトを傳 鍋に入れるだけ！



材料 / チェチの水煮 1袋 (豆は半量だけ) 米1合、オルチョやわら一本などアサクラ EVO (エキストラバージンオリーブオイル)  
作り方 / ①米をといで 30分ざるにあげておく ②チェチの水煮ブイオンは豆(半量)とブイオンに分ける ③鍋(または炊飯器)に米と豆を入れ1合カップに煮汁を入れ足りない分の水を加える(2019産米なら少し水多め) ④蓋をして中火よりやや弱い火にし沸騰したら極弱火にし10分炊きそのまま10分以上蒸らす。炊飯器なら普通に炊く ⑤炊き上がったなら EVO を大さじ1弱加えてよくかき混ぜる

到着後の取り扱いにご注意ください。  
赤ワイン→室温 18℃以上  
白ワイン→室温 15℃以上  
室温の場合、変質防止の為、ワインセラーか冷蔵庫野菜室で保存ください。

ワインご注文のお客様へ