



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いただきまして本当にありがとうございます。いよいよ12月に突入！師走ですね。時世の影響もあり今年の年末は何か変わるのでしょいか。人が集う時期でもありますがそれも少なくなるのでしょうか。お家で過ごす時間がいつもより多い年末年始になりそうですね。そんなときはお料理で気分転換です。集中でき、達成感があり、自分以外の人も喜んでくれる。“料理する”にはそんな恩恵もあります。年末年始いつも以上にお料理に集中してみたいかでしょうか。どうぞよい年末をお過ごし下さい。

### ☆新発売

●チェチ味噌（ひよこ豆のお味噌） ¥1190/450g  
クリスチャンのチェチと自然栽培の米の麹で作りました。江戸末期から200年続く奥会津の渡部麴屋さんが作りました。樽から出したヌーボー味噌（まだ白っぽいです）

### ☆販売再開

根強いファンの多いラディーチジャム限定数・スポット販売  
ラディーチのジャム3種

- 桃スプレッド ¥1100/200g 砂糖不使用
- あんずスプレッド ¥1100/200g 砂糖不使用
- 栗のクリームチョコラム風味 ¥1180/220g

奥会津のおいしい水と空気が、仕込み蔵と樽、そして渡部さんご夫婦についている（笑）微生物群が醸し出した味噌です。大豆の味噌とは風味がちよっと違います。旨みが濃い。味噌汁はもちろんオリーブオイルやんにくとも合います是非ご賞味下さい。チェチ味噌の顛末は朝倉ブログを、ご覧ください。（れ）

の醍醐味を味わいました。チェチが味噌になりました。オリジナル味噌の製造を目の当たりに見て発酵食品の醍醐味を味わいました。

「味噌にはなった」と。「味噌には」とはどういう事だろうと味をみにすつ飛んで行きましたら味はおいしい。ただ、やはり少し全体硬めでした。経験豊富な渡部さんが思い通りに柔らかくならなかったチェチ。そして麴を加えたことにより「醸し」が始まり味噌になってくれました。渡部麴屋さんの自宅から棟続きの麹室、仕込み蔵、すべて百年近く経っており、その環境の中に細菌が充満・しみついている、と思われまます。麹菌がスターターになり、ありとあらゆる菌を総動員しチェチが味噌になりました。オリジナル味噌の製造を目の当たりに見て発酵食品の醍醐味を味わいました。

先月末に春に仕込んだオリジナルアイテム・チェチ味噌が出来上がってきました。約半年かけて熟成した味噌ですが、製造の渡部麴屋の渡部さん夫妻「豆が硬くて硬くてどうしようと思つた」と何回もおっしゃる。仕込み後にすぐそれを聞いて、私は青さめましたわ！何せ大樽2個分の味噌ですから。硬かったのはイタリアの気候・干ばつの為です。煮ても煮ても煮えないと、そして煮えたチェチをペースト状にするにははしたが、それも硬かったと。あれが味噌になるのか？と渡部さんは思つたそうです。なにせチェチ（ひよこ豆）で仕込んだのは創業以来（二百年）初めてだからと。そして秋になりそろそろ出来上がり間際にまた尋ねると「味噌にはなった」と。「味噌には」とはどういう事だろうと味をみにすつ飛んで行きましたら味はおいしい。ただ、やはり少し全体硬めでした。経験豊富な渡部さんが思い通りに柔らかくならなかったチェチ。そして麴を加えたことにより「醸し」が始まり味噌になってくれました。渡部麴屋さんの自宅から棟続きの麹室、仕込み蔵、すべて百年近く経っており、その環境の中に細菌が充満・しみついている、と思われまます。麹菌がスターターになり、ありとあらゆる菌を総動員しチェチが味噌になりました。オリジナル味噌の製造を目の当たりに見て発酵食品の醍醐味を味わいました。

プロモーションセット ¥16500 →10%off ¥14850

### わら一本250ml共同購入セット (セット内容/特典)

- わら一本 250ml 6本取っ手付箱
- レシピ集2冊(お好きなものチョイス)
- ポアラ（オイル注ぎ栓）1個  
わら一本の大瓶 500mlが欠品になりました。3月までありませんのでこちらご利用ください



《年末年始のお休み》12月29日～1月3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22日（火）分まで  
年内最終発送日 12月24日（木）となります。  
年始明け発送開始 1月4日（月）～通常営業となります

### 微生物に生かされているわたしたちと地球の味噌編

先月ご紹介した本の土と内臓、かなりの方がお読みになっていることがわかりました。講習会のご参加の方や、お取扱店さま。そして読み物でもこの本についての論評を目にしました。読まれている人多いですね。この本をきっかけに自分の回りに思いを巡らし目に見えない微生物群が私の回りにいる、を実感しながら生活しています。あらゆるところに微生物はいる！と意識するようになりました。

冷蔵庫の中にある食品、すぐ変化する野菜や魚肉、そしてチーズや瓶詰の加工品など見る目が変わりました。イタリア人はたくさんとれた果物や野菜などを長期保存するために瓶詰加工する人が今でも大勢います。クチーナの冷蔵庫にはそれらが結構あります。アーティチョーク蒸し煮、にんにくの茎の酢漬、そして一番たくさんあるのはEVOアックアサンタ生産者のアントネッラ作のオリーブの塩漬。これは三年以上経つたものもまだ大事に少しづつ、食べていますが、全然大丈夫。冷蔵庫ですから摂氏五度ぐらいでしょうか。温度湿度が一定だと微生物は生き続け腐らない。あ、腐っても微生物の仕業ですから。それらの冷蔵庫の現象を見て、たまに忘れて出かけてしまダメにする食べ物を見て、「微生物がいる」を今まで以上に実感するようになりました。

### 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。



かんたんバーニャカウダ ~ YouTube アサクラCHANNEL Vol.34 より～

(12月21日配信予定) 実際の作り方は動画でご覧ください

材料/かぶ中位1個 にんにく1片 オルチョアンチョヴィフィレ 3~4枚 EVO 少々  
お好みの野菜 つくり方/①かぶは1cmよりやや大きいサイズに角切りし水を少々入れて蒸し煮する②水竹が簡単に通るまで柔らかくし、ざるにあげ冷ます③水気がない②の鍋にアンチョヴィ、にんにくのみじん切り、アサクラEVOを少々加えて火をつける④アンチョヴィが溶けたらOK⑤ブレンダーに冷ましたかぶ、④のアンチョヴィを入れてトロトロにする⑥容器に移しお好みの野菜を添えていただく