



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→

いつもアサクラアイテムをご愛用、お引き立ていただきまして誠にありがとうございます。6月に入りステイホームや自粛が解除されましたね。この数か月全く違う異次元空間になったような日本でした（世界も！）今までのようには戻らないという人もいますが、どうなのでしょう。リモートワークやネット飲み会など新しい人の行動にネットが不可欠ということだけは言えるかもしれません。私も動画ライブクッキングを始めました。しかし外に出ると新緑が美しくいつも以上に空気が澄んでいるように感じます。悪いことばかりでもないのかもしれませんが、今月も自粛後の特別な一か月かもしれませんが、自然の山々や緑、美味しい空気を皆さんに感じてもらいたいと思っています。（今月の色（表題の）は紫。アジサイの紫です梅雨入り間近？）

【入荷情報】

- オルチョ 500 ml / 750 ml 2種
- アサクラオリジナル
ミネストローネ（レトルト）
詳細は下記をご覧ください↓

お願い／ご注文の前に

御様の HP によるオンライン注文がお受けできなくなりメールやお電話、FAX でお受けしていますがその場合最新の在庫情報を HP のオンラインページでのご確認の上ご注文下さいませようお願いいたします

【チエチのどら焼き】

クリスチャンのチエチ（ひよこ豆）餡のどら焼きが完成しました。埼玉の自然派和菓子のはら山さん謹製です。卸売り 48 個 / 60 個入り販売元からの冷凍便でお届けします。個人のお客様は販売店からご購入いただきますようお願いいたします。1 個 ¥259（税込）

新発売①

チエチのミネストローネ

レトルト / 賞味期限 10 ヶ月（化学調味料・添加物・動物性不使用）、オーガニック野菜をアサクラのおすすめのお塩コンチエントラートと EVO オルチョのみで味付けしました。

¥580 / 180g

【原材料】じゃがいも、シチリアのパッサータ、チエチ、玉ねぎ、にんじん、EVO オルチョ、野生のオレガノ、塩



新発売② クリスチャンの粉の PCM

クリスチャンの軟質小麦、ジェンティルロツソリエート（略して GR）でパンケーキックスをつくりました。きっかけは福岡のお取引先の菓子製造・お惣菜加工のダムナチュール・安枝栄子さんのオリジナル商品がおいしく、そのレシピのままアサクラで販売させていただくことになりました。今月中に販売の予定【原材料】クリスチャンの軟質小麦（ジェンティルロツソリエート）・オーガニックシュガー・ベーキングパウダー（アルミフリー）・アサクラのおすすめお塩コンチエントラートデルマーレ ※卵や豆乳、オルチョを加えて焼くタイプ。とてもおいしいです！

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 に是非ご登録をお願いします →



クラウドファンディングから新しいアイテムが生まれました！

（オリジナル・ミネストローネ新発売）

私は地元の有機農業グループ会津自然塾さんの野菜を使いイタリア料理の手法を見てもいい、野菜の販売促進に関わっています。ある日、割れて出荷できないトマトを見て、パッサータ（トマトピューレ）にしたら無駄にならないと自然塾さんに提案、自然塾オリジナルのパッサータ（瓶詰）ができました。その後、商品開発に関わる依頼がありお断りしてきましたが、どういうわけかメンバーになっており（苦笑）イタリアの家庭料理の定番、ミネストローネのレトルトだったから常備でき便利！あつたらいいな！と思いつき、自然塾さんのパッサータと野菜でレトルトの商品開発に携わりました。味付けしたものをレトルトにする、は結構大変でした。そして何が一番大変かってレトルト機やそれに付随する機械が高価で、その時（可）（クラウドファンディング）が流行り出したころでした。そこで私たちが CE に挑戦しました。会津に有機農業を広げたい、安心安全な食材を食べてもらいたい、農業に携わる人の意識を高めたい、という自然塾さんのコンセプトに賛同してもらって、私たちの想いに多くの方に共感していただきお陰様で機械を購入することができました。その節は本当にありがとうございました。CE 協力の返礼にレトルト・ミネストローネを差し上げました。その時の評判がよく、沢山の方に売ってほしいと言われて三年が過ぎてしまいました。

味に強いインパクトはないのですが、塩とオルチョ以外に調味料なし、コンソメなし、動物性なし、でここまでおいしいのは他にないと思います。きちんと商品化するという目標の元その後も自然塾さんの試行錯誤があり味の安定化に成功、やっとアサクラとしてもオリジナルの『チエチのミネストローネ』が出来上がりました。オーガニックの野菜、そしてトマトピューレ（シチリアのパッサータ）などをふんだんに使い、EVO オルチョ、アサクラおすすめのお塩、素材の味を引き出す抜群の力のコンチエントラートデルマーレだけで味付けしました。そしてなによりアサクラでは山のようにある在庫のクリスチャンのチエチを売る！このミッションの足しにもなります！常備食材として、またやわらかいのでピューレにし離乳食にまた噛めないお年寄りにも、また親元を離れ自炊している息子さんや娘さん、単身赴任のお父さんへ「野菜を摂らなきゃいかんよ」に様々な方に召し上がっていただきたいです。（れ）



☆今月のかんたんレシピ ～アスパラのサラダとブロード～

アスパラは細めがおすすめ。ただ茹でるだけ。ただし、いつもより柔らかめがポイント！オルチョなど、アサクラ EVO シリーズをかけてお召し上がりください。

材料 / アスパラ・好きな分量 水 適宜（アスパラが全部被るぐらい）コンチエントラートデルマーレ（アサクラおすすめお塩）水の 1 パーセント

作り方 / ①何リットルか計って鍋に水を入れる ②沸騰したら水の 1% のコンチエント（塩）を入れる ③アスパラを入れ茹でる ④やわらかくなったら OK ⑤鍋ごとテーブルにサーブ。皿にアスパラを載せオリーブオイルをかけていただく ⑥ゆで汁も出汁が出ておいしいのでお玉で茶碗にすくい飲む