



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まことにありがとうございます。今年は梅雨らしい梅雨のような気がします。数年ぶりに梅干しや梅シロップづくりをしてみました。出来上がりの楽しみができました。さて佐渡ヶ島に行ってきました。海の汚染についての事実を知り農作物もですが海も雨が降ると降らないでは漁獲に大きな差があるそうです。雨が山に降り染み山の栄養が海に流れ魚介類のエサのプランクトンの量に反映するそうです。自然に大きく影響される漁師さんそして佐渡に住む人は大きな危機感を持たれています。私たちはそれをいただく立場として「(世界の)天候の影響が人の生き方や思考に大に関係している」に気付いてほしいと訴えていました。目先の事だけでなく大きな視野で物事を見て将来につながる社会を想像し生活していかなければならないと思いました。

【夏季休暇のご案内】

8月8日(土)～8月10日(月)
8月13日(水)～8月16日(日) まで夏季休暇となります。
8月11・12日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。

今月の入荷予定 (7月中旬頃)

- ・オルチョサンニータ 500ml / 750ml
- ・ボルゴディサンニータ 750ml
- ・ファッコ麦の粉 (全粒) 500g
- ・チェチの粉 500g

新発売! クリスチャンの粉のパンケーキミックス
お待たせいたしました!

クリスチャンの粉、GR (軟質小麦) を使用した
パンケーキミックスの販売を開始します。
焼いたパンケーキはそのままでもおいしいですが、
これからの暑い時期には、冷やしたフルーツや
アイスのをのせても美味しく召し上がれます。
是非お楽しみください。 ¥985 (税込)/215g



大好評! チェチのミネストローネ (レトルト)

化学調味料や添加物・動物性ものは一切使用せず、オーガニック野菜を EVO オルチョとアサクラおすすめのお塩コンチエントラートデルマーレのみで味付けをしました。手軽に食べられ、しかも栄養たっぷり! 是非ご賞味くださいませ。 ¥580 (税込)/180g

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



“オルチョの味が突然変わる!” のわけ
先月到着したオルチョから味が変わりました、のお知らせはもうご存知でしょうか。ブログや SNS でお知らせしていますが改めてこちらでも説明したいと思えます。オルチョの搾油所がオーガニック認定を解除したため生産者は認証のある搾油所を探しました。オイルの質を落とさないために見つけてきた新しい搾油所はオリブ果実を粉砕機のみで加工します。以前の搾油所は大きな石臼でゴロゴロとつぶしてから粉砕機にかける方法でした。新しい搾油所は空気に触れない囲われた中で粉砕機だけで果実をつぶします。どちらも粉々になったオリブは一見同じようですが、物理的な果肉の形状と空気に触れるか触れないかの化学的な要素が相まって起こる同じオリブ果実でもこんなにオイルの味が違うのか、という違いです。あまりに違うので賛否両論あるかと思いますが、どちらがよい悪いではなく好みの問題になります。石臼を使用すると空気に触れながら潰されるので甘い系のオイルになりやすく、空気に触れない粉砕機だけだと酸化のリスクを抑えオイルをスパイシーにします。中に含まれる辛味苦味成分が前面に出たオイルの味になります。(アサクラオイル、わら一本、アックアサンタ。全部この粉砕機だけによる工程を経ています) 辛味苦味にびっくりする方もいると思いますが、オルチョのオリブ果実が根を張る大地を見ると納得です。土というより、石ころ(石ころというより平たい石の板のような板石)の中に少し土が混じっているような大地です。にんじんやじゃがいもはとも栽培できない大地でオリブがブドウのような水がなくとも自力で根の深く入る作物しか作れない大地です。この荒々しい痩せた土地でできるオリブですからその土の特性が今回の搾油所で引き出され土壌の特性が浮き出たと言ってもいいかもしれません。石臼で空気に触れさせそのスパイシーさを緩和させていたのだとも気づきました。土の特性をそのまま反映された今年のオルチョサンニータ。どうしよう! と思われる方もいるかもしれませんが、お料理に使ってみてください。スライスしたトマトとモッツアレラチーズにこの new オルチョをたらしてコンチエント (アサクラのおすすめお塩) とオレガノをふってカプレーゼサラダに私は試してみました。スパイシーさがほのかに舌に感じますが料理を台無しにすることはなくいつもの素材を主役に引き立てるオルチョです。いつものようにお料理して全く問題ありません。上のご挨拶にも書いた海と天候の影響もやはり、農作物は生産者が天候に左右されながらも出来上がったものをそのまま添加物や他のオイルと調整しないその年その年の作柄勝負です。均一はあり得ないのが本物です。その均一でない個性を生かす料理するのが人間である私たち。今年のオルチョはそういうものとして素材のオルチョに寄り添いお料理を楽しんでいただきたいです。(れ)

かんたんレシピ (YouTube アサクラ CHANNEL 7 月第 2 週・配信予定より)

～ズッキーニのマリネ～ ズッキーニの新たな美味しさを発見できます

材料/ズッキーニ 中3本、にんにく 1片、イタリアンパセリなど生ハーブ適宜、アサクラエキストラバージン (EVO) 適宜、コンチエントラートデルマーレ (アサクラおすすめお塩) 小さじ 2/3、米酢 大さじ 2～ (お好み)

作り方/①ズッキーニの上下の食べられない部分を落とし縦に 3mm にスライスする②オーブンを 190℃ に熱し天板にシートを敷きスライスズッキーニを並べる③オーブンで片面 10分、ひっくり返し裏面 10分焼く④焼けたらざるに移し冷ます⑤タッパーなどの容器にズッキーニを敷き詰め上から EVO を適宜かけコンチエントをふりにんにく、イタリアンパセリのみじん切りを散らし、米酢をふりかける⑥ズッキーニがあるだけ重ねる⑦最後に上からズッキーニに直にラップを貼り付けるようにし冷蔵庫で 1 時間以上マリネする

※梅雨が明けたらオーブンで焼かず太陽光で干してもよい

