



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まことにありがとうございます。7月の低温から8月は猛暑。みなさまお変わりございませんか？毎年この厳しい暑さ 30℃超えは当たり前！人間の体温と同じ気温の中で生きなければならぬそれに対応し生きている自分たちの存在も現実。暑さ寒さも彼岸まで9月のお彼岸まであと少し、がんばって暑さを乗り切りましょう！

（9月連休時の発送について）

今月は19（土）20（日）21（月祝）22（火祝）と4日間の連休につきまして連休前のご注文分発送は大変混み合います。また大口の荷物もしくはいつも第一貨物で配送のお店につきましては祝日中の到着ができませんので、ご注文の際はなるべく早めのご注文をお願いいたします。

新アイテム発売！【チェチのスパイスカレー】

原材料／玉ねぎ、じゃがいも、にんにく、ひよこ豆、ホールスパイス、粉末スパイス、シチリアのパッサータ、オルチョ、塩（コンチェント）

レトルトとは思えないおいしさです。動物性やとろみの為の小麦粉は不使用、本格カレーをお楽しみください。

180g/¥680（常温10ヶ月）



オルチョの蓋の空回り・中栓の蓋の不具合について

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ご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。

〈会津クチーナ後期料理教室受付開始〉10月からまた会津クチーナによる料理レッスンのスケジュールが決まり受付を開始しました。

●プローブコース 10月2日(金) 10月3日(土) 11月14日(土) いずれも 12:00-15:00

●アサクラオリジナルアイテム〈アンチョヴィ〉尽くし 11月13日(金) 18:00-21:00

※講師は全て本田悠 お申し込みはHP または order@orcio.jp

YouTube ライブクッキングをはじめ、もうご存知の方も多いかと思いますが、動画でライブクッキングを配信しています。四月辺りから始めもう一七回ほど配信しています。オリーブオイル使い方講習として二十年近くお取り扱ひの販売店さん等「依頼されたらどこでも行く」をモットーに全国を歩いてきました。本物のオリーブオイルの良さを実感してもらいその使い方のコツを見て学んで食べてもらい腑に落としていただくためです。生の声でお伝えするは、想像以上の副産物があり、たくさんの方との出会いは私の財産です。しかしここ

にきてそれがなかなか難しい状況になり講習会の依頼が激減したのと、新しい取扱いオイル、わら一本の周知と重なり、動画で使い方、わら一本という新しいオリーブオイルアイテムを知っていただきたいと動画ライブクッキングを始めました。こちらからの一方通行ではありませんが、オリーブオイルの良さと調理の仕方を知っていただき主役の旬の野菜や材料を、少しの手間と材料で引き立ておいしくなるべくわかりやすく簡単な調理工程のものを献立に選んでいます。講習を開催していただいていた販売店様にはもちろん、オリーブオイル使い方教室のご経験のないお取り扱ひ店さんやお買い求めのお客様にも見ていただきたいです。まだまだオリーブオイルの使い方を本当に理解している方は少なく、正しい使い方が広がってほしい、と輸入当初からの願いです。オリーブオイルは他のオイルとは全く違うということをたくさんの方に知っていただきたいです。

YouTube 上の名称を「アサクラ CHANNEL」としました。毎週月曜日の十時に配信しています。「チャンネル登録」をしていただきますと配信と同時に連絡が行くようになっており、すぐご覧いただけます。まだご覧いただけていない方には是非これまでのバックナンバーもご覧いただきたいです。またオイル以外のアサクラアイテムの使い方もご紹介しています。またこの動画を広く知っていただくのにどうしたらいいか、とも考えています。全国に何万といらっしゃるアサクラアイテムのご愛用者、海外などどんなに遠くの方にもまんべんなくお届けできるのが動画配信のメリット。アサクラ CHANNEL の登録はもちろん、シェアしていただけると大変ありがたいです。

販売店様にはポップをご用意いたしました。わら一本やオルチョ、アサクラアイテムの販売の棚に添えていただけるようコンパクトサイズにしました。販売店様には商品棚のそばに置いていただき、アサクラ CHANNEL の周知にご協力をお願い申し上げます！



QRコードを取り込んで今すぐ登録！



かんたんレシピ ～丘の上のポモドリーノまたはパッサータでジェラート～

こう暑いのでフローズンデザート！丘ポモを使い簡単にお家でトマトのジェラートを。

このレシピは埼玉県の佐藤知恵子さんに教えていただいたレシピを少しアレンジしました

材料／丘ポモ 1/2 本 ヨーグルト 100g メープルシロップなど大さじ 2～（お好みの量）レモン汁 少々 つくり方／①（可能ならステン）のバットまたはボウルに丘ポモと半量のヨーグルト、レモン汁、メープルシロップを入れ混ぜて冷凍する②①が入る大きな容器にお湯を少しはり、バットを入れ周りから少し溶かす③3～4等分に割りフープロカブレンダーに入れ残りのヨーグルトも加えて粉碎する④お好みの硬さ加減にしそのまま、もしくは再度冷凍してより固くいただく

