



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！

いつもありがとうございます。正月も去り2月にあつという間に入りました。雪が全くない2月を迎えました。オーストラリアの火事で暖かい空気が流れた影響と聞きました。大規模火災がこんな風に地球全体に影響するのに驚いています。雨がごうごうと降る冬のある日、なんか違う！と思いつながらぬ冬至から陽が一日一日と伸びています。節分も迎え、地球は春に向かっては確実に。「春」の響きはやっぱりいいですね！実際はまだもう少し先ですが、陽が延びて夕方の太陽の光がありがたい雪国に住む者のちょっとしたしあわせ気分を味わっています。

【重要①】 HP からのご注文がオンライン決済に変更！

1月から弊社HPが全面的に変わります。それに伴い、Web注文からのご購入がオンライン決済に変わっています。ご注文と同時に支払いが完了するようになります。卸のお客様はメールかFAXでご注文になります。

【重要②】 12:00~13:00 スタッフ休憩

大変申し訳ございませんがこの時間の電話対応を休憩の為留守電にさせていただきます

☆新もの2019年産アサクラオイル入荷ご案内
2/20(木) 10時00分より販売開始(オンラインショップ限定)

★チェチ味噌 WS~今年もチェチで味噌づくり★

クリスチヤンのチェチ(ひよこ豆)で今年こそ味噌づくりしましょう！週末に届きすぐに味噌づくりをしていただけるスケジュールになっています。

- アサクラオリジナルチェチ味噌レシピ付のキット販売2種
- キット(小) 豆200g 塩160g 生糀450g (出来上約900g) ¥1500円
- キット(大) 豆1kg 塩700g 生糀2250g (出来上約4.5kg) ¥6500円
- ・第四次募集 2/27(木)~3/4(水) 発送日 3/18(水)又は3/19(木)
- ・第五次募集 3/5(木)~3/11(水) 発送日 3/26(木)又は3/27(金)

◆アサクラおすすめお塩 天日塩コンチエントラートデルマーレ 充填場所変更に伴いまして価格改定になりご迷惑をおかけします。

- 150g(定価) ¥216 → ¥280(税込)
- 500g(定価) ¥648 → ¥780(税込)

今後入荷予定(月末位から販売再開)

- 塩漬けケッパー1kgと250g
- カッペリ小麦のスパゲッティ 490g
- " スパゲッティニ 490g
- " ペンネ 240g
- (新)クリスチヤンの軟質小麦粉 500g入り

★わら一本販売促進のためレシピ集 Buona Vita! プレゼント企画再開★

わら一本をご購入の方へ6~7品がカラー写真と共に紹介したレシピ集最新vol 8,9,10の3種類を作りました。(2月中旬から開始予定) vol 8はレンティキエ(レンズ豆)、vol 9はアンチョヴィ、vol 10はクチーナ講習でお馴染み、野菜尽くし料理「白菜編」です。どれも簡単でオリーブオイルが決め手のレシピばかりですので是非ご利用ください。

おいしい味噌汁を飲もうよ手前みそづくりのすすめ)

チェチ味噌ワークショップが好評です。チェチとはイタリアマルケ州のクリスチヤンのひよこ豆です。それで手前味噌を作るワークショップを展開しています。うちは家族が多く味噌の消費量が多いので味噌を買うというのが高くつき自分で作ると豆から米麹用の米など原材料の由来がわかり決して安くはありませんが、高くても決して後悔のない味噌を常備することができます。一度経験したら味噌を買う、には戻れません。現在では味噌汁も飲まない人がすごく多いと聞きますが、私は味噌汁なしでは生きていけないので信じられない話です。味噌汁がいらないって私の予想ではたぶんおいしい味噌汁を作れない人が多いのではと思っています。だしの素をお湯に入れてそして本醸造の味噌ではない、時間をかけて発酵させていない速醸造のものがいい味噌汁で作ってたらそりやうまくない。発酵するからこそ旨みが濃厚になりますが、時間をかけない速醸造の味噌は旨みが出ないので化学調味料で補います。私は昆布といりこでだしをとってそれに好きな具材を多めにいれチェチ味噌や大豆みそでその日の気分を使い分けし、会津にいるときは賄いでもスタッフにも振舞います。それがあれば後はごはんとお漬けもんでもあればバッチリ満足度の高い一食になります。いつの頃でしょうか？インスタントやまがい品が当たり前で食卓が成り立つようになり、本来の伝統的な日本食が消えようとしている。残念でなりません。また本物の味噌で作った味噌汁は、舌だけでなく心も満たされ、ほんのちよつこのことですがしあわせ気分になります。私が単純なのでしょうが？しあわせってそんなもんでいいと思っています。味噌汁離れは現状ですが、反面味噌を自分で作ってみたい人も増えています。会津クチーナでもWSをやりますが、すぐ希望者で一杯になります。どくと届くクリスチヤンのチェチをたくさん消費してもらいたいです。チェチで味噌？と思われるかもしれませんがどんな豆でも基本味噌は作ることができます。昨年作った方にも好評で、今年も！という方もいらつしやいます。味噌は手前で、自分で、という流れができたらいいですね！味噌に必要な麹もアサクラでは自然栽培(無肥料無農薬)のお米に創業二百年の奥会津の渡部麹店さんに加工してもらっています。しかしそうは言っても味噌を作れない方もいらつしやるでしょう。その方のために渡部麹屋さんでチェチ味噌も仕込んでもらいました。そのチェチ味噌が今年の秋には販売できる予定です。味噌汁、みんなに作って飲んでもらいたいなくと切に思います。もしよろしければ会津アサクラ倉庫のお昼にご予約いただければチェチ味噌の味噌汁ご馳走しますよ、おにぎり持参でいかがでしょうか？大歓迎です。(れ)



かんたんレシピ ~チェチ粉でつくる「いかのフリット」~

いかの旨味とチェチの粉の旨味のダブルパンチでとっても簡単でおいしい！

材料：いか 一杯、チェチ粉 適宜、天日塩コンチエントラート少々

①いかは開き、皮の面に切り込みを入れる②食べやすい大きさにカットし塩をふる

③しばらく経つと水気がでるためキッチンペーパーでよく拭き取る④チェチの粉をいか全体にまぶす

⑤チェチの粉と水で衣をつくりコンチエントを少々加えてまぜ、それにくぐらす ※もったりするくらい

の固さにつくる⑥両面を揚げる ※揚げ過ぎない