



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。人が進化してきたようにウイルスもどんどん進化するそうです。コロナウイルスはその延長上にあります。「人が生きる」ために進化してきた今までの人間社会ですが、植物やほかの動物、土壌にいる微生物や菌類全てが調和して共存しなければならないという意識を私たち人間がもたなければならないところに来たのを感じます。万物が調和をとることの大事さをみなが腑に落とし自分に何ができるかを考え実践していきましょう。やっぱり自然に負荷のない栽培をする農産物や生産者さんは貴重！と今だからこそ本当に感じます。アサクラはそういう生産者を応援し続け、みんなに食べてもらえるように活動していきます！どうぞ皆様も一緒に！

## 【新入荷】

- (新もの)EVO アックアサンタ 250ml ¥2880 (税込)
- (新もの)EVO わら一本 (緑丸) 100ml ¥1350 (税込)
- ガラム (魚醤) ¥1704/100ml ¥3510/250ml (税込)

## 【チェチのどら焼き販売延期】

先月号でチェチ (ひよこ豆) のどら焼きの販売をご案内しました。チェチで作ったあんこの煮方に不具合があり、レシピの調整中ですので完成しましたら改めてご案内します。大変申し訳ございませんがお待ちください。

【GW休業について】暦通りの休業となります。5月2日 (第一土曜) は通常通り午前12時まで営業しますが、休業前出荷は5月1日までとなりますのでご了承ください。

【粉3種レシピコンテスト】右記の粉3つのいずれかで自慢のまたはこの機会に開発したレシピ (材料と分量) と出来上がりの画像をお送りください。送り先は [staff@orcio.jp](mailto:staff@orcio.jp) まで又はFAX 0242-85-6189 レシピコンテストまで

## アサクラの粉3種類の特徴

### 1) ファッコ三分搗き (硬質麦/強力粉) ¥792 (税込)

アサクラパスタ茶色ラベルのパスタの原料になるファッコを外皮事全部石臼で粉にしたもの。水と混ぜる一般の精白小麦粉ですと真っ白なのに対し外皮の3割だけ取り除いているのでブラウンの色に仕上がります。外皮の割合が少ないのでケーキなども比較的膨らみやすく柔らかい仕上がりになり、また通常の小麦粉を使用するように用途の幅は広いです

### 2) ファッコ全粒粉 (硬質麦/強力粉) ¥783 (税込)

こちらは外皮全部を粉にしたもの。味わいや風味が強く、ファッコらしさがより鮮明に感じられます  
三分搗きも全粒粉もグルテン量が低くパンやケーキなど膨らむものには今までの小麦とはちがいます

### 3) ジェンティルロッソリエート (軟質小麦/薄力粉) ¥783 (税込)

ファッコよりさらにグルテン量が少なく消化が早くイタリアで人気の軟質小麦です。こちらも外皮が三分ほど入った精白小麦ではありますので水と練るとうっすらブラウン色に仕上がります。てんぷらやケーキ、ピッツアに向いています

イタリアの現状とレシピコンテスト  
 世界に広がるコロナウイルス。イタリアの現状は報道などでみなさんご存知の通りです。アサクラアイテムの生産者につきましては各方面より問い合わせもいただきご心配をおかけしております。イタリアでの感染拡大が始まり約一か月たちますが関係者全員元気です。オリーブやブドウの栽培者は剪定の真っ最中で農閑期から春の作業が始まる時期の通常通りの生活をしています。国内の食材の流通が滞っていないのでそんなに困りごとはないようです。農家は強い！とこういう時こそ実感です。ただ輸入の船上コンテナ不足で流通がスローペースになっております。これから発注するアイテムの到着予定の目途が立っていないのが現状です。万が一欠品の際はご了承下さいませ。さて日本の現状もみなさんのお察しの通り、いろいろな憶測が流れデマも多数、状況が刻々と変わっています。このような中、どのように時間を過ごすかがとても重要に思います。また家庭で過ごす時間が多くなり家で食事を作る機会が増えています。ウイルスは歓迎すべきものではありませんが家庭での過ごし方、時間の過ごし方はウイルスに付け込む隙を与えないためにも、質のいいものにしていきたいですね。お子さんのいる方はビデオやテレビではなくコミュニケーションをとる、また一緒に料理をするのもいいですよ！また一人暮らしの方、子供さんのいない方は手の込んだ料理にチャレンジしてみる。など料理は頭も使いますし気もまぎれます。出来上がりがよければさらに笑顔になります。私はいま、ロールケーキ作り凝っています。お菓子は苦手なのですが上記にも記した古代麦の粉を販売しており、どうしてもおいしく食べてもらえないか？いろいろ模索中です。粉の味がしつかりし味もよく、パンや手打ちパスタにするとその良さがわかりますが、こんな時だからこそ、お菓子！みんなが好きな甘いものにチャレンジ中です。また夢中になっている理由はもう一つ。卵、砂糖、粉、たった3つの材料でできてしまいが、しかもめちやくちや簡単なのです。簡単だからこそ難しい部分もありますが6本も焼けば、必ず上手になります。ただ注意があります  
 上手になるために回数を重ねるのはとても重要なのですが、その焼いたのを全部自分で食べないことす (笑)。1ロール一切れにとどめておけば、毎日でも飽きません。「ロールケーキは我が家で！」を合言葉に皆さんもチャレンジしてみてください。ロールケーキのレシピは用紙レシビ集から印字できます。また上記粉3アイテムのいずれかで自慢のレシピコンテストを開催します。甘いもの以外でももちろん構いません。ただしキーワードは「かんたんでおいしい」です。コンテストですからもちろん優秀者にはアサクラアイテムを贈呈します。期間は5月末までに募集します  
 皆様にご応募ください。すべてのレシピは用紙上で公開します (丸)

## ☆アサクラアイテムの常備品でかんたんイタリアン☆

～チェチのスープパスタ～ (乾燥豆を煮たものでも・煮汁は捨てないで利用)

材料/チェチの水煮 (レトルト1袋で2名分ほどできます) 水1カップ・アサクラパスタ (ロング・ショート残ったものミックス) 100g・オルチョなどアサクラ EVO 大匙1・んにく 1/2 片・コンチエント (アサクラおすすめお塩) 小匙 1/4 赤唐辛子適宜 つくり方/①袋に残ったショートパスタとロングパスタは3cmに折り用意しておく②鍋にんにく粗みじん、EVO を入れ香りを出す③チェチの水煮をブイヨンごと加え分量の水、パスタ、コンチエントを投入する④沸騰したら弱火にし蓋をし8～10分程度パスタに火が通るまで煮る⑤パスタに火が通ったら味をみて塩味を加減する。汁がほぼ全部パスタが吸った状態で OK⑥スープ皿に盛り赤唐辛子の輪切りをキッチンバサミで輪切りにし添え EVO をたらず ※パルミジャーノを添えても美味

