



Facebook、Instagram、ニューズ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

ございます。この5月で創業20年目になりました。20年前の私は35歳でした！はじめは輸入も販売も知らないゼロからの始まりでした。そしてその後は泣き笑いの連続でした。3歩進んで2歩下がる、とでも言いましょうか。いろいろな問題が勃発しながらそれが過ぎると又問題がとその連続で現在に至ります。しかしその問題は全く無駄ではなく改善と進歩、進化の為というのがいまだからわかります。今後もこの連続なのでしょうがしかしいつもご理解下さるお客様の存在がありました。本当に感謝しかありません。今後もその時その時にやることをやるだけです。これからも末永くお付き合いいただきますよう、お願い申し上げます！

【チェチのどら焼き販売再開しました】
 クリスチャンのチェチ（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。ちょっとマロンのような雰囲気チェチ餡のどら焼きの詳細は裏面チラシをご覧ください。卸売りのみで仕入れ元からの冷凍直送便でお届けします。個人のお客様は販売店からご購入頂けます。
 HP お知らせ欄にてご案内 1個¥259

取扱店リスト掲載について

HPが新しくなり取扱店様リストを随時更新しています。まだ記載がない店舗でご紹介可能な場合は、定休日、営業時間、HP等をメール又はFAXでお知らせ願います。[また、ご注文の際の最新の在庫情報はHPのオンラインページでご確認の上ご注文下さいますようお願いいたします。](#)

古代麦ファッロ粉 完売しました！

（全粒粉のみ再入荷は7月頃予定）

ロールケーキは我が家で！キャンペーンは全国区になりすごい勢いでファッロ粉が売れました、ご協力ありがとうございます！申し訳ございません三分搗きは当分入荷未定です。この機会に新商品『軟質小麦（ジェンティルロソリエート）』をお勧めします。ファッロよりグルテン指数が高く膨らみが出ます。ロールケーキにももちろん。味も風味も申し分ありません！
 天然石臼挽き ¥783（500g/税込）

コロナ後の意識

大型連休はどのようにお過ごしですか？今回はコロナがありましたからきつと今までと違った連休だったかと思えます。家の中にいることが多く家で過ごすことの良さやまた逆もあったのかと想像します。なにせ人と会う自由を奪われてしまったのはいいのかわいのか複雑でした。私なりにコロナを踏まえ、どういう生き方をしたいか、と考えました。人は人と関わらないでは生きていけない。そしてこのように災害や不測の事態が起きると人は食料や水の心配で備蓄に走る、を東日本大震災・今回のコロナで人の行動がよく見えました。そして【最後は安心な食べ物と水の確保】に尽きると思えました。自分で土を耕し食料を自給する、が一番確実とも思いました。街中にお住まいの方はそんな無理、自分には関係ないと思われるかもしれませんが、いま自分の意識の中にそれをインプットするだけでもいいかと思えます。インプットされているものは実現可能だからです。

私はこの件があつてある光景を思い出しました。私はルーマニアの友人宅に二度ほど行ったことがあります。そこはびっくりする田舎で空港から友人宅に行く道は幅広の舗装はされていましたが一本道。交差点はほぼない、小道がない、道路端の両側の集落ごとには家が連なっています。昔の日本の宿場町みたいな感じですが。空港から遠くなるにつれ自動車ではなく馬車であつたり、農作業も牛や馬が農機具を動かしていました。百年前の日本てこうだったかも？と時間がストップしたかのようでした。そして興味深いのはどの家の前にも小さな菜園があり野菜、果樹が見えます。家の裏には小麦などの穀類の畑があります。庭には鶏が放し飼いされ牛乳用の牛を飼っている家もありました。チェコに行った友人も同じことを言っていました。東欧独特の菜園付きの家です。日本も東欧のように庭ではなく【菜園付きの家】を真似すればいいのでは、とルーマニアを思い出して私は本気で思うのです。畑には旬のあらゆる野菜があり、パンは自家製の小麦。そしてどつと出来る菜園の果樹でジャムやリキュールづくり。彼らは毎日ではないにしろ季節ごとには野菜ごとに畑仕事や保存食づくりで時間を過ごします。（お父さんはもちろん働きに外に毎日でかかれます）家族の食べるものは自分で作るのが普通なのです。だからおじいちゃんもおばあちゃんも人手は貴重。子供達が菜園で遊んでいる姿は至って健康的。家族が家族らしく生きています。またルーマニア人の月収は日本の四〜三分の一ほどです。お金が沢山なくてもとても豊かで生き生きと見えました。ただ携帯電話は普及しており（Wi-Fi接続で）、皆携帯を持っていてのが笑えました。ルーマニアのあの田舎の風景はもしかすると近未来の私たちの理想の姿なのかもしれないとさえコロナ騒動の今だから思えます。私たちが自分サイズに合った菜園付きの家を持つ、を視野に入れる。集合住宅にお住いの方もそういう生活してみたいなというご自分の意識の中に入れてください。人生どう転がるかわからないのです！年配の方も無理とは思わないで下さい。食べ物や潤沢にあると人間余裕がで分かち合ひの気持ちになります。出来る人がそうでない人や年配者をお互い助け合う。そんな生き方ができたら最高と思いませんか？まずは意識の中に入れてみる、妄想でもいいと思えます。コロナ後、今までと同じで変化をしようとしないうちにこのままが楽。という意識だけはあきませんと思うのです（れ）



アサクラアイテムを使ったかんたんレシピ ～じゃがいもと白身魚のオープン焼き～
 《簡単でしかも豪華な一品です。白ワインのおつまみにもグーです》

材料（4人前）／じゃがいも中サイズ4個～ 白身魚の切り身3切れ にんにく2片 コンチエントラートデルマーレ（アサクラお勧め塩） 小さじ1.5弱 ローズマリーなどお好きな生ハーブ（今回はローズマリー） アサクラ EVO（オルチョやわら一本）大さじ2～

つくり方／①白身魚は一口大に切りコンチエントの分量の半分をまぶしておく②ジャガイモは皮をむき 3mm厚さにスライスしオープンの天板にシートを敷きじゃがいもをスライドさせ天板全体に並べ（または耐熱皿に）コンチエントを残り全部振りかける③白身魚をジャガイモの上に散らして置きにんにくはつぶしてちらし上から EVO を全体に振りかけローズマリーの葉をちらし 190℃に予熱しておいたオープンに入れる④10分焼いたら魚をひっくり返す⑤さらに5～10分経ったら魚だけ取り出す⑥残りじゃがいもを10分程度焼き、うっすら焼き色がついたら OK ⑦皿にじゃがいもと魚、生のローズマリーをあしらう