



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！  
 今年は冬らしい冬の会津でした。降った雪が溶けていきますが、コンクリート部分より土が露出したところからみるみる雪が溶けていきます。また梅や柿の木など木の周りから雪が溶けます。植物のある地面は更に地温が高いってことでしょうか。土って暖かいのですね。井戸水も冬はそんなに冷たくないのはそういうことなのでしょうね。暖かい土が地球を覆っていると思うと母なる大地と言われるゆえんも納得です。これから暖かくなり身体もゆるむ時期です。体調変化には十分ご注意ください。

### 【新入荷】 (価格は全て税込み)

- EVO アサクラオイル 2020年産 ¥3690 / 250ml
- オルチョアンチョヴィ新もの ¥2980 / 230g  
お陰様で昨年入荷分は完売いたしました。
- シンチェーロ 2019年産 / アントニオの赤ワイン ¥3960 / 750ml
- ガレットチリペッパー / 古代表ファッコのポンせんクラッカー ¥890 / 90g

### 【価格改定のお知らせ】

シチリアのパッサータ

¥675 (税込) / 420g

↓ 2月25日より

¥750 (税込) に価格改定



### 春は入荷の季節！ (赤ワイン・シンチェーロ 2019年産)

まずはお礼を。先月号で賞味期限間際のオルチョ使用アンチョヴィについてです。賞味期限を過ぎてもおいしいですよ、賞味期限っていったい何？ということを書きました。ご賛同頂いた方がたくさんおられすぐに在庫は無くなりました、ありがとうございます！  
 そしてそれと入れ替わりに新ものが入荷しました。昨年届いたばかりは、魚肉が白く熟成の旨みが出てくるのに時間がかかりました。しかし今回入荷のものは身が既に赤く熟成が始まっています。白いと、こなれない感がありますが今回は旨みが既に強いのです。海温が高いと、あちこちから耳に入りますが、それも影響しているのかと思われます。アンチョヴィの新物もぜひ召し上がってみてください！夏を越えたものの旨みの濃さ、とその差がわかります。

さて春はいろいろなものがたくさん入荷し会津倉庫も大忙しです。アサクラオイルはたくさんご予約をいただいております。こちらもお礼申し上げます！ご予約順に発送をしておりますので、もう少々お待ち下さい。今年のアサクラオイル、締まってキリリとスパイシー。生でいるいるなお料理に「かけて」お試し下さい。お浸し、味噌汁、蕎麦つゆなどイタリアンや洋もの以外にもばっちり合います。良質のオリーブオイルは合わないものはない、というぐらい万端です。ご自分のおいしい！を「かけて」合わせておいしいを発見してください。

ここからが本題です。今回このコラムでお伝えしたいのがアントニオの赤ワイン・シンチェーロの味わいについてと応援のお願いです。このワイン美味しい！日本のお客様にお届けしたい！と思つてワイン輸入にチャレンジしました。初回は二〇一七年産でした。二年経つての飲み頃から時間が経過していたので熟成が進んで届きました。私がイタリアで飲んだ味わいとなり変わっておりビックリしました。そしてその後どう変化するか飲み続けましたが、日が経つほどに味わいが大きく変わることがわかりました。初回輸入のシンチェーロは完売しましたが、最後はフルボデーのしつかりとした味わい。人間にたとえと、年のころは六〇代の熟女を思わせる味わいでした。そして今回届いたばかりの二〇一九年産を恐る恐る飲んでみると、その味わいは人生経験もあり経験値も豊富になってくる四十代の女性！を思わせるような味わい。二十代や三十代ではありませぬよ(笑) アントニオは、前のよりも丸みがあるよ、と言っておりました。これもあの二〇一七年産のようになっていくのでしょうか？「熟成」とは面白いものですね。今回のものは私も収穫を少しお手伝いしたもので、ブドウがなっている様子も見てきました。あのブドウがこうなったのか！と感激大です。以前のフルボデー感は少し弱いですが、その分フルーティ。タンニンもまだ突出しておらず渋みもまだ浅いです。二〇一七年産シンチェーロ飲まれた方は思い出しながら比較し飲まれると面白いですね。

丘の上のポモドリノや野生のオレガノ生産者アントニオさんが作る赤ワイン、シンチェーロです。彼は農産物の生産販売から農家民宿と農家レストランにシフトしレストランで使う農産物は殆ど自給しています。奥さんは料理上手でプロ並みなのを生かし、レストラン業に力を入れていたのですが、この時世の影響で経営がかなり大変になっていきます。彼の生産物を購入して少しでも役に立ちたいとは思っていたのですが、ワインを大量仕入れはかなり冒険です。しかし届いたこの味わいなら皆さん喜んでいただけると確信しました。ワインを飲まない方も丘ポモやオレガノのご購入でアントニオの応援を是非お願いしたいです。(れ)

### オルチョの蓋の空回り・中栓が蓋にくっつく不具合について

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は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。



### 今月のかんたんレシピ / PCMのバナナチョコケーキ

中部イタリア・マルケ州クリスチャンの軟質小麦ジェンティルロッソリエートをベースに作ったパンケーキミックス (略してPCM) おいしいです！PCMで作るかんたんおやつシリーズ！

材料 / パンケーキミックス粉 1袋、牛乳か豆乳 200ml、アサクラ EVO 大さじ 2、卵 1 (ここまでPCM袋裏面と同じ)、砂糖 小さじ 2、バナナ 小 1本、チョコチップか板チョコをザクザク切り適量

作り方 / ①ボールに卵・砂糖・EVO・牛乳を入れて混ぜる ②PCMを入れて (脱酸素材は取り除く) よく混ぜる ③タルト型にオーブンシートを敷き生地を流し入れる ④5mm にスライスしたバナナを載せ (埋め込んでもよし)、チョコチップをバナナの合間に散らす ⑤190℃で 25~30分焼く (YouTube アサクラチャンネル 3月 22日 このアレンジ・ケーキサレを配信予定)