



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！

3月末に東京で久しぶりのリアル講習をしてきました。どこもキャンセル待ちの賑わいでした。人に気軽に会ったりできない状況が続きましたのでそれも限界にきたのでしょうか、みなさん習いたい、話したい、という気持ちが一杯だというのを感じました。今月もリアル講習会が続きます、リアル講習はなんてったっていい！YouTube 動画では伝えられないものを得られます。是非講習にいらしてください。会津講習も今月から始まります。まだ空きのあるコースもあるので是非いらしてください。

4月はワイン祭り🍷※4/30まで是非この機会にお求めくださいませ！

COVIDで農家レストラン経営が大変なアントニオさん応援のためにたくさん仕入れました。酒販免許をお持ちの販売店さん是非販売にご協力下さい。赤も白もおいしいです！

●アントニオさんの白ワイン・ファランギーナ 2019 産 ¥3,610 → ¥3,249 (10%OFF)

●アントニオさんの赤ワイン・シンチェーロ 2019 産 ¥3,960 → ¥3,564 (10%OFF)

●アントニオさんのファランギーナ・シンチェーロ 各3本セット

¥22,710 → ¥19,304 (15%OFF) とってもお買得！！（オンラインショップ販売のみ）

ワインの説明は【今月のクローズアップ（担当/スタッフ番場）】をご覧ください

【価格改定案内】クリスチアンのチェチ（ひよこ豆）アイテム2種は新ロットから価格改定となります。※改定時にご注文の際にお知らせいたします

・チェチ（ひよこ豆）1kg ¥2,376（税込） → 新ロットから¥2,592（税込）

・チェチの水煮 230g ¥378（税込） → 新ロットから¥394（税込）

◆GW休業案内

4月29日、5月1日（午後のみ）2、3、4、5日

◆2020年産オルチョ入荷／あらしぼりは完売御礼
次の便は5月中旬頃到着予定です。船便の遅延で長い欠品でご迷惑をおかけします。

他オイルアイテムを是非ご利用ください。

◆わら一本500ml・アックアサンタ入荷案内

4月下旬より販売開始

◆料理動画・アサクラ CHANNEL

5月3日（月）はお休みいたします

あらためてオリーブオイルの良さとは
冒頭の挨拶にも書いたように、料理教室の依頼がちらほらいただけるようになりまし。なにしろ、昨年四月以降はほとんどお呼びがかかりません。たまたま YouTube 料理動画を始めたので私の活動自体はストップすることはありましたが、一方的に流す動画と、参加者の目の前でする料理教室は全く違います。都内で徐々にリアル講習をしてきて強く思いました。
動画が主流になってしまっていますが、どちらもやっています。オリーブオイルに使い方がわからない方がまだまだたくさんいるという事実。動画を見た後にくるメールで質問される内容に、ああや、と思えることが多々あります。リアル講習では参加者の表情が見えます。使用する量に驚き、加熱の仕方に驚き、材料自体や調味料の少なさに驚き、最後は自分が真逆料理していたことに気づかれます。動画では見ている人の反応がわからないところ。動画は時間に限りがあるので詳しく説明できません。そういう意味では、いくつかの献立を組み合わせ、数種の献立で、それを繰り返して見てもらうことで皆様に得られます。ご自分の料理の仕方と照らし合わせ、全然違う料理法のイタリヤ料理に気づくのです。オリーブオイルは（わが社の）高いと驚かれる方がいますが、決して高くはありません。きちんとした栽培法や搾油工程を経て、輸送に気遣えば最終的にお客様に渡す時の価格はそれ相当になります。オリーブオイルは体にいいから、とマスコミでも発信されるので、健康に気遣う方はオリーブオイルでありさえすればそれに値するもの、と思っています。しかし違います。味が違う香りが違う、生しぼりのオリーブという果実の油性のジュースのオリーブオイルはデリケートで製造から輸送保存に至るまで扱いを間違えるとすぐ劣化し風味も全く変わってしまいます。私は二十年以上オリーブオイルに携わっており、劣化したもの、そうでないものの違いが判ります。極力劣化しないようにするには人の労力ときちんとした設備・輸送方法、保存とすべてにコストが関係します。絞ったそのものだけのオイルとして現地の真つ当なオリーブオイルはどれもおいしいです。料理をシンプルにおいしくする魔法のオイルとも言えます。その味や風味を知らない人がまだまだたくさんいるのが事実です。価値を知り、真つ当な品を見極めるには学びと経験値が必須です。是非ご自身の五感で本物のオリーブオイルを見極める能力をつけていただきたいです。会津クチャーでは四月から前期の講座が始まります。また空きのあるものもありますので、是非学びにいらしてください。また遠方の方は全国での出張講習もあります。田舎よりスケジュールを確認の上是非学びにいらしてください。動画だけをご覧の方にはリアル講習で追体験ができます。また逆に講習を受けるのは間違いありません（れ）

大変申し訳ございません。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 釜揚げシラスのアヒージョ

※YouTube アサクラ CHANNEL 5月配信予定

材料/釜揚げシラス 50g、アサクラ EVO 大さじ 1強
にんにく 1片、黒コショウ

作り方/①シラスが丁度入るぐらいの小さな小鍋かフライパンを用意する②鍋ににんにくのスライスを入れその上にシラスを入れてオイルをかける③蓋をして弱火にかけ5分ぐらい蒸し煮する④黒コショウを好みで挽く⑤ご飯にのせたり、トーストしたパンに添えていただく少量の醤油をたらしても美味！



日本のお客様からの支援金活用のご報告

2018年の秋に豪雨被害に見舞われたオレガノや丘の上のポモドリーノの生産者アントニオさんへ向け、アイテムご購入の一部を支援金として渡しました。覚えていらっしゃる方もいらっしゃると思います。アントニオさんがブドウ栽培をする上で農薬をなるべく使わないようにするために、この冬ブドウのコンパニオンプランツのバラの苗を植えました。あの時の支援金を苗の購入に利用しました。詳しくは期満ブログをご覧ください。