



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→

今年も後一か月を残すのみになりました。今年も一年いろいろありましたが、変わらずお引き立てご愛用をいただきまして本当にありがとうございました！世界的に異常事態の中での一年、お一人お一人にとって記憶に残る年となったことと思います。この一年の貴重な体験を未来に繋げて行けますようお祈りしています。年末までどうぞみなさまお元気で過ごしてください！

コラボ企画第7弾！ 【おいしいからすみ&わら一本】

アサクラオリーブオイルセレクト（今回はわら一本）と日本の小さいけれど逸品をつくる生産者とのコラボです。今回で7弾のコラボ企画。ハムソーセージ、牡蠣、じゃがいも、豚肉味噌漬、天然鯛等と続きました。今回は九州産天然ボラのからすみ3種とEVOわら一本 250 mlのセットです。そしてからすみととっても合うアントニオの白ワイン・ファランギーナをオプションで付けることができるようにしました。お申込は12月26日まで。アサクラオンラインショップからどうぞ！通信右上のQRコードからアクセスできます。また、HP「お知らせ」→カテゴリーのおいしいコラボセット企画からもご注文頂けます。ご注文をお待ちしています。

【わら一本 500mlのプロモーション企画引き続き】

わら一本の販売促進のために作り始めた Buona Vita! レシピ集 vol.1~12冊になりました。11月よりわら一本大瓶 500ml を1本ご購入につき1冊お好きなNo.をプレゼントしています。ご注文時にはお好きなNo.をご指示の上ご注文下さい。特にご指示がない場合はレシピ集をお付けできませんのでご注意ください。

●わら一本イタリア・マルケ州・マイケルさんのつくるエキストラバージンオリーブオイル（レシピ集1冊付）¥4230/500ml

【入荷情報・価格改定のご案内】

（再開・値上げ）栗のクリームチョコラム風味 ¥1260/220g

（再開・値上げ）あんずのspredd（砂糖不使用）¥1180/200g

（久々の再開）あんずのコンフィチュール ¥1110/220g

【欠品】 チェチ豆 1kg入（新豆入荷は2月初め予定）

《年末年始のお休み》12月29日～1月3日までお休みさせていただきます（発送が混み合う時期ですのでご注文はお早めどうぞ）

年内最終ご注文受付 12月24日（金）分まで / 年内最終発送日 12月27日（月）となります。

2022年1月4日（火）より通常営業・発送を開始いたします。ご返信は4日以降順次いたしますのでご了承ください。

今年最後も書かせていただきます！
関係者のオリーブ農家さんは平年より一週間以上も遅れましたが、十一月の末みなやつと全ての工程が終わりました。大変な重労働を経てできた農産物加工品であるオリーブオイルを大事にみなさんにお届けできるように思っています。
さて今年もあと一か月を残すところとなりました。今年もオリーブオイル使い方の教室が再開し北海道、東京、神奈川、埼玉、山梨、九州、広島、そして会津のクチーナとあちこちで講習会をすることが出来ました。このご時世の中、開催していただきありがたかったです。また講習会では「愛用者様と久しぶりに再会できた喜びや、はじめてオリーブオイルに触れる方に直接お伝え出来ることは最高にエキサイティングで、やりがいを感じます。来年はさらに使い方の教室ができる機会が増えたいいなと思えます。その中で先日はインスタライブというのを初めて体験しました。携帯からライブで話中のレクチャーを発信するというものです。山形のご愛用者の女性が企画し二人で会津クチーナから発信しました。配信の先に見て聞いている人がいるわけです。有料にも関わらずたくさんの方が参加されました。九〇分間参加された相手が見えない中、コメントで質問事項がリアルタイムでこちらに届きます。そのやり取りで気づいたことを書いてみたいと思います。
①オリーブオイルをよく知らない人が多い②知らないのでも使っている方知らない③知らないのでも選ぶ方がわからない④油脂についての認識が不足している⑤選択の基準が成分ありきになっている（オメガ〇や〇〇油がいいと聞いたからそれがいいと）
⑥原料の由来を考えない⑦自分で体感してない⑧自分で感じていない（おいしいかまずい、不快か快感か）つまりみなさんオリーブオイル、そして油脂についての認識が「曖昧」。これに尽きると思いました。米も味噌も醤油も、私たちに根付いている食材さえも本物とそうでないものがあるのを知らない人も多く輸入品であるオリーブオイルは製造など見えないのでなおさらです。またオリーブオイルについては、日本人が使い始めてまだ四十年足らず。長いようですがまだまだ浸透していません。しかも今年来た白ワインの個性差が大きく、自身で販売しているのでよりワインとは何か？を、身に染みて体感中です。（今年の白は特に美味です）本格的に国産ワインが製造されたのが明治文明開化以降だそう、私の記憶では赤玉スイートワインから一般の人がワインを飲むようになったように思います。それがワインの日本での始まりと言ってもいいのではと思いますが、それが一九三三年から百年前です。そしてここ数年（5〜6年）のような気がする。国産ワインが欧米のものと同じ色合いのものやと飲めるとなりました。それは日本人がワインを本場に理解したからだと思います。このようにワインは百年以上かけて日本に根ざしました。オリーブオイルもあとを追っている私は思いますが、本当のオリーブオイルは成分云々というより調味料として、抜群に素晴らしいものです。ワインをおいしいと思う感覚とほぼ同じです。これは自力でわかる人もいますが、オイルはそのものを飲むものではないので難しい。私、そしてアサクラ調理指導メンバーが手取り足取りご指導させていただきます。一人でも多くの方に本当に素晴らしい調味料としてのオリーブオイルに開眼していただきたい、と切に思います。（れ）

大人も子供も大好きシチリアの-snack 「アランチャーニ」 (12/13 YouTube アサクラ CHANNEL より)

【材料】5個分/米1合、たまねぎ中1/4個、シチリアのパッサータ山もり大さじ2、水（パッサータと合わせて）1合、コンチェントラトデルマーレ小さじ1/3、シュレッドチーズ（溶けるチーズ）30g～又はパルミジャーノチーズのおろしたもの、ゴーダチーズなど（1cm角5ピース）、イタリアンパセリ少々、野生のオレガノ少々【作り方】①米は洗ってざるにあけて30分以上おく②玉ねぎとイタリアンパセリはみじん切り、シュレッドチーズも粗くみじん切りする③1合カップに分量のパッサータを入れ1合になるまで水を足す④密封できる鍋（または炊飯器）に、米、玉ねぎ、水と合わせたパッサータを入れコンチェントも加え蓋をする⑤火をつけ中火で沸騰したら弱火にして8分炊きその後10分蒸らす（炊飯器ならいつものように炊く）⑥炊きあがったらよくしゃもじでほぐし、シュレッドチーズ、イタリアンパセリオレガノを加えて混ぜる⑦熱い内にもろめて中にゴーダチーズを芯（なくてもよい）に入れてまんまるに成型する⑧小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつける⑨EVO（またはほかの揚げ油）を鍋に注ぎ180℃の温度になったらごはんを入れ転がしながら全体にきつね色になるまで揚げる⑩そのまま熱々をいただく、もしくはパッサータを添える

