



# 2022 アサクラ オルチョ通信 10月号

公式サイトのニューズレターに登録するとお知らせや活動情報をご覧になれます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用ください！

いつもお引き立てご愛用誠にありがとうございます。台風14号が去り急激に気温が下がり半袖では耐えられない陽気になりました。台風14号はイタリアからもお見舞いメールが届き世界発信されたようです。パキスタンは洪水のため国土の三分の一が浸水した甚大な被害、またイタリア・マルケ州のクリスチャンの畑のすぐの町がやはり豪雨で町が一時水に浸りあちこちでの被害は世界規模です。被害に見舞われた地区や人々には心よりお見舞い申し上げます。私はこの通信がお届の頃にはイタリアにいる予定です。2年半ぶりのイタリア、しっかり見て感じてきたいと思います。

## 【入荷案内と価格改定のお知らせ】※価格全て税込

大変申し訳ありません下記アイテムは価格改定になります

- 古代麦ファッコ・スパゲッティ 1.8mm (490g) ¥950→¥975
  - 古代麦ファッコ・スパゲッティニ 1.6mm (490g) ¥950→¥975
  - 古代麦ファッコ・ペンネ (240g) ¥750→¥765
- ※少し厚めの生地のため、ゆで時間が今までの8分⇒10~11分になります
- カップッリ小麦・スパゲッティ 1.8mm (490g) ¥950→¥975
  - カップッリ小麦・スパゲッティニ 1.6mm (490g) ¥950→¥975
  - カップッリ小麦・リングイネ (490g) ¥950→¥975
  - いちごのコンフィチュール (220g) ¥1180→¥1200
  - いちごのスペレド (200g) ¥1200→¥1260
  - シチリアのパッサータ (420g) ¥750→¥785

## 問い合わせ事項(クレーム)原因と解決法

- オイル漏れ/オイル注ぎ口・首のところ(緑や黒のシーラーの部分)が油じみて漏れる  
(理由と解決法) 瓶を横に保存していませんか？  
オイル類は必ず立てて保存下さい。横にしてすぐには漏れませんが長時間かけてじわりじわりと染み出てきます。
- 丘ポモやアンチョヴィの固い蓋の開け方/  
(解決法) 蓋と瓶の間にハサミの先を入れ込みひねり蓋を回して下さい。蓋がゆがみ空気が入り簡単に開封できます
- ジャム類の腐敗について/  
腐敗している場合は輸送中などにおいて衝撃で蓋が開きます。開封後15日以降腐敗が始まります。発送をされる場合は衝撃を緩和する養生と箱詰めの際の入る位置にご注意下さい

## イタリアの現状報告

九月末、すっかり秋風が涼しく会津の朝晩は寒い位の天候です。柿もそれと連動し黄色く色づき始めました。イタリアの天候も同じくしつかり気温が下がり始めたようです。こうなるとオリブ果実も色づき始めます。今月6~8日頃にはアサクラ農園の収穫を始める予定です。二年ぶりの収穫製造参加です。

残念な報告ばかりで恐縮ですが、今年夏前的高温でオリブオイルセレクトNo.3のアックアサンタの畑の花が全部落ち、昨年引き続き収穫ゼロ、そしてアサクラ農園の畑も同じ花の時期に一晚の集中豪雨でかなりの花が落ち、どの位実がついているか？行ってみないとわかりませんが、収量が減ると予想しています。果実は花の受粉の時期が非常に重要でその時の天候が低くても高くてもうまく結果せず収穫量に影響します。またオルチョサンニータのジョバンナさんの畑では八月にやはり高温による乾燥で山火事が発生し畑の一部に被害が及び、今年の収穫量に影響するようです。幸運にも昨年産が豊作だったためタンクの在庫オイルを全て買い取り、来年供給分を補えればと思っています。どれだけ収量が減るか収穫を終えるまで判りませんがアサクラオイルの収穫瓶詰が終わり次第、オルチョ産地のベネベントに行き把握してきます。

また今回入荷のアイテムの価格改定につきましては大変申し訳ありません。ご承知の通り円安によることとウクライナ紛争による国内経費が暴騰しておりやむを得ない状況です。世界情勢の影響で価格が高騰することに対し仕入れをせず欠品にし、時期を待つという方法もありますが、ご存知の通りほとんどのアサクラアイテムは生産者から買い取る直輸入です。オイル・小麦製品などは特にその生産者のほとんどを弊社で買い取っている為、休止するわけにはいきません。また、ジャムのラディーチはここ二年の時勢の影響で経営状態が非常に厳しく、少しでも手助けになればと、思い切つて仕入れました。値上げせざるを得ないことを承知で仕入れました。このような現状をご理解頂き引き続きご購入いただけましたら非常にありがたいです。

この通信がお手元に届く頃には収穫の準備やまたクリスチャンとチョコレート工場に初めて打ち合わせに行く予定です。SNSなどで発信出来ればと思っています。(れ)

※先月号のコラム・富士山登頂については、朝倉ブログに3回に分けて報告記を書きました。どうぞご笑読ください

## 塩漬けケッパーはすごい！中華にも利用可能

かんたんレシピえびの甘酢あん(エビチリ風)アサクラ CHANNEL 11月配信予定

塩漬けケッパーをよく煮だし旨味を抽出します。また甘味料は使わず甘み旨みとも濃いパッサータと玉ねぎを利用します。甘酢あんが手軽にでき野菜や肉類、えび以外の魚介にも利用できます。材料/殻付きえび200g・玉ねぎ1/2個・生姜2枚・塩漬けケッパー8粒・豆板醤小匙1水100ml・シチリアノパッサータ大匙山盛り3・酢大匙2・片栗粉小匙1 つくり方/①フライパンにEVOを少々ひき殻の背にはさみで切り裂き背ワタを除いたえびを両面焼く②焼けたえびはバットに入れそのフライパンに玉ねぎ・生姜、ケッパー(そのまま)をみじん切りしたものを入れEVOを足して炒める③玉ねぎの甘みが出たら豆板醤を加え香りが出るまで炒める④水を加えて蓋をして沸騰させ弱火で3分煮だす⑤パッサータ、酢を加えてさっと煮えたら味を見て調整しえびを加える⑥水溶き片栗粉を加えて全体に透明感が出たらOK

