



2022 アサクラ オルチョ通信 12月号

公式サイトの記事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頂きましてありがとうございます。2022年もあと一か月を残すばかりとなりました。今年は3年ぶりにイタリアに訪問出来た事そして生産者一人一人の変化をこの目で見る事が出来たことは一番の収穫でした。この時世下、みな一生懸命生きている！を感じました。大きな変化はないようにも思いましたが全体的に「疲弊」している感じてました。陸続きの国と島国(日本)は大きく違う、を感じました。世界的に皆々影響を受ける現在、「今を大事に」そして「今を生きることに尽きる」と思いながら帰ってきました。色々盛りだくさんでしたが少しずつアウトプットします。今年最終月を悔いなく丁寧に過ごしたいと思います。

再入荷情報とお得なセール

- チェチ味噌 ¥価格未定/450g (中旬以降)
クリスチャンのチェチ(ひよこ豆)で奥会津・天然炭酸水仕込
- ガレットチョコがけ1枚 ¥価格未定
クリスチャンのファッコ麦のポンせんクラッカーにチョコ掛けしたチョコレート菓子
- 野生のオレガノ (中旬以降)
- アントニオさんのワイン(赤) (白)セール中
3本以上、6本セットがお得
- シュークリームづくり動画付き/わら一本 (250ml) 2本と軟質小麦 (+栗チョコ) セット

【動画で一目瞭然】ワインの初心者、ワインについて知りたい方向け動画

- アサクラ CHANNEL イタリア報告 No.5・アントニオさん訪問・ワイン醸造編/3世代で作るワイン・添加物について
- イルトルキオ製造ビデオ: アントニオさんの生産品チェリートマトやオレガノの収穫やその後の処理の様子、農家レストラン・ぶどう畑や醸造を紹介しています

オイル瓶は必ず立てて保管をお願いします

オイル瓶を横にして保管や発送をしますと、オイル注ぎ口・瓶首辺り(緑や黒のシラーの部分)から、すぐにはオイル漏れしませんが長時間かけてじわりじわりと染み出てきますので瓶は必ず立てて保管、発送ください。

年末年始の休み 12月29日(木)~1月3日(火)

最終発送受付: 12月22日(木)迄/年始発送開始: 1月4日から順次発送予定

EVO オーリオ2021とチェチ味噌販売ご協力のお願い

今年には経済の影響と時世の影響で物価高の中、弊社アイテムも価格改定せざるを得なく皆様大変な中ご購入いただくお客様、仕入れいただく販売店様には本当にありがたく心よりお礼申し上げます。そんな中でもイタリアの大地ですくすく育ち実った農産物が年明けには続々と入荷予定です。クリスチャンの豆類・粉・そして弊社オリジナル EVO オイル・アサクラオイルなど目白押しです。そんな中、在庫アイテムをおいしい内に皆様にお渡ししたいので在庫のキャンペーンを実施します。

一つは Olio2021 (オーリオニーゼロニーイチ) です。こちらアサクラオイルの姉妹品として(！)今年春から販売しております。このオイルの良さをもっと広く知っていただきたいです。詳しくはクローズアップにその良さをまとめましたのでそちらをご覧くださいと思います。お取り扱いは販売店様には少し面倒ですがセット販売にご協力いただけます場合は、クローズアップに書いてありますように個人様同様のサービスをさせていただきます。ご協力いただけます場合はどうぞお申し出いただきたくお願い申し上げます！(ネット注文の COREC にもセットの記載があります。)6本セットにチェチ味噌ドレッシングレシピ付きです。とってもお得なセットになりますので是非ご利用いただきたいと思ひます。

そしてもう一つお知らせしたいのはクリスチャンのチェチ(ひよこ豆)です。オルチョ通信8月号にも書きましたが何十年ぶりの干ばつに見舞われたイタリアですが、奇跡的に大豊作のチェチとレンティッキエ(レンズ豆)が大量に届きます！(来年2月から販売再開予定)そこでお願ひしたいのは、手前味噌づくりです。チェチでつくるお味噌は味噌の味わいが濃く、大豆味噌とは印象の違う味わいです。味噌の風味が大豆よりも薄く、洋風料理の隠し味やパンに直に塗っても違和感がなくおいしいです。3年前よりチェチ味噌の販売、そして味噌づくりの提案をしていますがとても好評でリピート手前味噌づくり愛好者が徐々に増えていきます。弊社でも上記販売再開予定の味噌製造の渡部翹屋さんに自然栽培の米で麹を作ってもらいチェチ豆を合わせた「チェチ味噌キット」も二年ぶりに販売再開予定です。また全国の料理教室主宰者様、また販売店様にてチェチ味噌ワークショップを開催していただきたくお願い申し上げます。(講師派遣も致します/有料)チェチ味噌の販売と手前味噌づくりへの協力をお願い申し上げます。また入荷量が少なく「優れたたんぱく含量の多い」チェチ粉の宣伝もほとんど出来ていませんでしたが今年はやつとチェチ粉の食べ方のご提案も出来そうです。2022年イタリアの恵みを余すことなく皆様に食べていただきたいです。ご協力いただけますよう、お願い申し上げます！(れ)

かんたんレシピ (12月中アサクラ CHANNEL でご紹介予定)

~チェチ味噌を使って~乳化次第でドレッシングまたはマヨネーズに!

チェチ味噌マヨネーズ&ドレッシング

(使う酢により酸味や塩味が変化します、味を調整しながら攪拌してください)

材料/チェチ味噌 小さじ4・酢 小さじ3~4・Olio2021 大さじ12

作り方/(ドレッシング) 分量の半分の単位で可能。全てをブレンダーに入れ全体が一体化するまで攪拌する。保存する場合はガラス瓶に入れ必ず常温で保存

(マヨネーズ) 上記と同じやり方ですがミキサーかブレンダーの大きいサイズで大きく攪拌すると液体がかたまりマヨネーズになります。量が少ないと難しいのでご注意ください。

