

# 2022 アサクラ オルチョ通信4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！

いつもお引き立ていただきましてありがとうございます！3月は福島沖で大きな地震が発生、全国の皆様よりお見舞いのメッセージをいただきました。お陰様で倉庫ほか関係者は何も被害がありませんでしたがその時の揺れ（夜中零時前）のすごさにはさすがに私も驚きました。自然の素晴らしさと脅威といつも隣り合わせの私たち地球に住む人間ですが自然に対し少しでも負荷のないことをしていく事しかできません。地震被害も見ると悲しくなりますが少しでも被害が拡大しないよう考えることはできると思いました。怖い思いをしたからこそ被害を最小限に出来る工夫はできると思うことが出来ました。考えない、何もしないが一番厄介だとも思いました。

さて4月に入りました。欠品中のアイテムも続々と入荷・販売になっています。また湿気り気味の『訳ありガレットチョコ掛け』を皆様にご協力をいただきました。ありがとうございます！お陰様で在庫はわずかになりました。おいしいのでまだの方は是非お試しください。

## 【価格改定のお知らせ】

2021 産の新物アイテムが続々到着し販売開始しています。海上運賃の値上げ・イタリア内備品の値上げにより価格を改訂せざるを得ない状況になりました。誠に申し訳ございませんが価格改定をさせていただきます。

◆GW 休業案内 4/29~5/1・5/3~5・5/7(午後)~5/8まで  
GW 前後は発送が大変混み合いますのでご了承願います

## 入荷案内・価格据え置き

- 新オイル Oilo2021 (オーリオニーゼロニーイチ) 250ml/ ¥1890
- 古代表ファッロスパゲッティ 1.8mm 490g/ ¥950
- カップッリ小麦 1.85mm・1.6mm・リングイネ 490g/ ¥950
- サラゴッラ小麦 1.8mm・1.6mm 490g/ ¥950
- サラゴッラ小麦フジッリ・ジェメッリ 240g/ ¥750
- 新ものオルチョ・アンチョヴィフィレ 230g/ ¥2980
- チェチ(ひよこ豆)の粉 (4月中旬頃) 500g/ ¥1188

## 入荷・価格改定案内

- ガラム(魚醬) 250ml ¥3630
- ファッロ粉(全粒) 500g/ ¥850・1kg/ ¥1602
- ファッロ粉(セミ全粒) /500g/ ¥891・1kg/ ¥1684

価格改定につきまして  
 昨年の夏あたりからイタリアの生産者が同じことを皆言い出したのが、アイテムを入れる箱が手に入らない、瓶が手に入らない、キャップふたが手に入らない、そしてかなりの価格高騰である。これはコロナによりストップしていた流通が一気に動き出したこと、また備品アイテムが中国を軸に供給され全世界が関わっている、その波及による影響と思われる。中国内需が成長期の真つ最中、今まで以上に内需が活発になり中国国内需要で生産物が回るようになり輸出する分が賄えないようになっていると経済評論家の見解も聞きました。また船のコンテナ不足はまだ解消されておらず、積み荷されるまでにいつもより日数がかかり、ガレットチョコが湿気たのもその影響をもの受け付けたことから起こりました。このように一つの現象が少しずつ周りに波及し、末端である私にも影響、ドミノ倒しのように押しよせました。昨年からの価格は少しずつ上昇しここに至るまで値上げせざるを得ない状況になりました。オルチョを筆頭に少しずつ値上げします事、お詫び申し上げますと共にご理解頂きますようどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

値段が上がるといふ歓迎できる現象ではありませんがこれでも少しずつバランスをとるなら必ず事象は整っていく方向に変化していくと思えます。中国の全世界に与える影響がすごいのはあの広さと人口の多さ、そして生活の質が変わり日本が戦後高度成長期と重なります。経済はいつも目まぐるしく変化します。そして一つの国の影響がこのように世界に影響するいま見せられています。値上げという点だけ見ると不利益ですが、いままでの過剰消費社会を考えなければならぬ時期にきているとも思えます。環境に負荷をかけている部分も含めて過剰消費し余れば簡単に捨てる、という生き方を変えなければならぬ。本当に自分に必要なものは何か？好きなもの、大事にしたいものをきちんと整理し、必要な分だけ確保する。フードロスや衣料品の使い捨て感覚で次々に購入するような生活習慣を、もう手放さなければならぬと思えます。値上げは心苦しいですが、弊社アイテムはなくてはならない生活必需品としてたくさんの方々に愛され大事に使って食べていただいているものばかりと自負、そしてそのクオリティーの維持に責任を背負っています。私自身も外国産のものを入力しているという一見負荷の大きな事をやっていますが、イタリアと出会った人のご縁と自然環境のご縁を大事にし、これからの遠いイタリアの関係者がつくる大事なアイテムを大切に販売していきたいと思っています。みなさまもこれまで通りオルチョをはじめお気に入りのアイテムを余すことなく大事に、上手に料理しおいしく召し上がっていただきたいです。これからもうぞ末永くよろしくお願ひ申し上げます。(れ)

**Olio2021 のご紹介** 『アサクラオイル』の別名称として販売開始したオーリオニーゼロニーイチ、好調な販売と嬉しいご感想をいただいております。毎年アサクラオイルを楽しみにいただいている方にはいつもの香りと味わいのパンチが軽い為、物足りないかもしれません。今年度は何らかの影響でいつもと全く印象の違うアサクラ農園のオリーブのエキス。風味が薄いはどうしても今までより『劣る』と思いがちですが本当にそうなのか？と使い重ねるうちに思っています。例年のアサクラオイルは、生使いはもちろん加熱使いの素材の味を引き出す力が強いと評価をいただいておりますが、今回も加熱調理するとその良さは健在というのがわかります。風味がいつもより軽い為‘オリーブオリーブ’していいので和食使いにあう！という長年ご愛用のお客様からのご意見もいただきました。普通和食使いをするとオリーブの風味がたって和風イタリアンになってしまう傾向にありましたがそれがいいのです。しかもコクを出す。今回は何らかの影響で風味が軽やかですがあのコクを出す力は健在です。価格も抑えたのでこの機会に Olio2021 是非和食使いや風味の不要なお菓子作りにもお試しください。また使用感のご感想もお待ちしています。オンラインショップでご購入の方はレビューを書いていただけますと嬉しいです！

和食使いに合う！Olio2021 を使ってかんたんレンピ〜椎茸を生かしコク出しはOlio2021 づか〜 しいたげごはん  
 材料(お茶碗2杯) / 生椎茸大1枚、米1合、水1合、ガラム小さじ1、酒大さじ1、コンチェントラートデルマーレ(アサクラおすすめお塩) 小さじ1/5、Olio2021 小さじ1  
 つくり方 / ①米は研いで浸水(30分以上) ②生椎茸は薄切りする ③酒、ガラム、塩olio2021 をボールに入れ椎茸を入れてからめる ④椎茸から水気が出てきたら炊飯器に米と同量の水、椎茸を入れ炊く(鍋の場合は中火にして沸騰したら極弱火にして8分、蒸らし10分) ④よく混ぜてから茶碗に盛る

