



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→

いつもありがとうございます。冬の始まりから各地で結構な量の雪が降り冬らしい冬の日本列島ですが、いよいよ立春です。冬至を機にどんより空の雪国に住む私たちの心をときめかせる『夕の明るさ』と『立春』。春に向かっている！を感じられるこの2月一番寒い時期の今日この頃です。雪かきで汗がびしょりのこの時期、会津倉庫全員元気で変わりなく過ごす毎日です。しかしながら時世の影響で船便に影響がでています。遅延で荷が届かない状況が漸続的に続いています。一番はバレンタイン用のチョコがけのガレット（ボンせんクラッカー）がなんと3月到着というではありませんか！ラベルなどを貼るのにも時間がかかるのでお出しできるのはホワイトデーに間に合えばラッキーという状況になっています。欠品が相次ぎますが倉庫スタッフ丸となり愛を込めて発送をしております。ご理解いただきますようお願い申し上げます！

入荷予定（2月下旬～3月上旬頃）※こちらにも遅延する可能性あり

- パスタ類（カップペリ小麦 1.8mm・1.6mm・リングイネ／ファッロ小麦 1.8mm / サラゴッラ小麦 1.8mm・new 1.6mm・フジリ・久々再開ジェメリ）
- 新ものアサクラオイル 250ml ※入荷時はHP、SNS等でご案内（今回は入荷遅延のためご予約受付はしておりませんのでご了承ください）

遅延のため3月中旬～下旬頃入荷予定

- 新ファッロの粉（全粒・セミ全粒） 500g・1kg
- チェチの粉 500g ●チェチ乾燥豆 200g・1kg
- ガレットチョコ（ボンせんクラッカーチョコがけ）

☆☆☆ご協力お願いします！2アイテム！の販売促進 ☆☆☆

①EVO わら一本 250ml ¥16500 → 10%off ¥14850

プロモーションセット／共同購入セット
（セット内容／特典）

- わら一本 250ml 6本取っ手付専用箱
- レシピ集 2冊（お好きなものチョイス）
- ポアラール（オイル注ぎ栓）1個

②わら一本の大瓶 500ml1本に1冊の
レシピ集プレゼントも継続



※新レシピ vol.13 たまねぎ編も近日リリース予定

クチーナ料理教室

（アサクラ地元のキッチンスタジオ）

2022年前期受付開始
オリーブオイルの使い方
を理解するとともに
野菜のおいしい食べ方
がわかります

①コンプレート

（月1回/4か月）
座学・調理デモ

②インテンシーボ

（3日間①の集約）

③プローバ

（単回参加可）
イタリア料理基本

④ウナボルタ

（単回参加可）
単一野菜尽くし

⑤ファリーナ

（単回参加可）
粉物・手打ち麺・基本
のスクエアケーキ
以上HP講習会から残
席確認の上お申し込み
ください。

コロボの料理例としてアサクラ CHANNEL（2月14と21日）で見えていただけるよう生育途中のちび牡蠣で撮影しました。今回も蒸し牡蠣ベースです。とってもおいしいレシピをご紹介しますのでどうぞお楽しみに！ちび牡蠣でしたが凝縮した味わいは驚くほどでした。会津でも牡蠣をよく買いますが、改めて全く別物の味と香りだと再認識しました。殻付きなので面倒だと思ってしまうかと思いますが蒸せば簡単に殻を外せて、どなたでも簡単に処理できます。たくさんの方に海神丸・シゲさんの牡蠣を食べたいです。瀬戸内海田島の大自然が育んだシゲさんの牡蠣をイタリアの大地が育んだオリーブのエキスを合わせて皆さんの食卓で日本とイタリアのコロボをお楽しみください（れ）

それとおいしさは食べればわかり、牡蠣特有の臭味が一切なく、クリアな味は食べた人ならわかると思います。わたし、太鼓判の美味しさです。

それとはちよっと違い海洋汚染の元となる飼料は使わないそうですが生食するために大掛かりな処理施設が必要だそう。その処理を（オゾンや赤外線を使用する・または塩素につけて浄化）すると牡蠣本来の味わいが薄まるのでシゲさんはほしくないそうです。また生食できる海域も決められており、シゲさんの牡蠣は生食できる海域に指定されていますが、加熱する方が断然旨みが濃くおいしいのであって『加熱用牡蠣』としてシゲさんは販売しています。そのおいしさは食べればわかり、牡蠣特有の臭味が一切なく、クリアな味は食べた人ならわかると思います。わたし、太鼓判の美味しさです。

そして今月中旬からは昨年大好評だった広島瀬戸内海に浮かぶ小さな島・田島のしあわせ畑あかばの赤羽貴美子さん（自然栽培の柑橘）&海神丸の柳澤シゲさん（天然魚の漁師）の生牡蠣（養殖・殻付き）をまたやります！貴美子さんのレモンが昨年引き続き天候不順で不作とのこと。採れた貴重な30個は先着でご注文の方にプレゼントしてくれるとのことです。またシゲさんの牡蠣は養殖ですが島から沖合の綺麗な海域で薬剤や飼料などは使用しない与えない牡蠣です。私は牡蠣の養殖についてよく知りませんでした。牡蠣の養殖は魚のそれとはちよっと違い海洋汚染の元となる飼料は使わないそうですが生食するために大掛かりな処理施設が必要だそう。その処理を（オゾンや赤外線を使用する・または塩素につけて浄化）すると牡蠣本来の味わいが薄まるのでシゲさんはほしくないそうです。また生食できる海域も決められており、シゲさんの牡蠣は生食できる海域に指定されていますが、加熱する方が断然旨みが濃くおいしいのであって『加熱用牡蠣』としてシゲさんは販売しています。そのおいしさは食べればわかり、牡蠣特有の臭味が一切なく、クリアな味は食べた人ならわかると思います。わたし、太鼓判の美味しさです。

そこで2年前からコロボ企画をはじめていきます。日本全国のおいしく丁寧を作る、まだまだ知られていない生産者にクローズアップしマイケルのわら一本とセットにして販売するというものです。昨年暮れには佐賀県からすみとコロボし大好評の内に終了しました。ご購入いただいた皆様、宣伝にご協力いただいた皆様には心よりお礼申し上げます！

コロボセット第8弾！広島（田島）の加熱用生牡蠣&わら一本
オルチョ通信新年号ではアサクラオリーブオイルセレクトわら一本について書きました。食べればわかる美味しく上品な味わいのわら一本です。しかしコストが比較してしまうとオリーブオイルにはかなわないのが現実です。
オイルの質や味わい・価格は購入時にとっても重要ですが、生産者の事情を理解し農業の問題や取り巻く環境、人の育成を考えた上でみなさんに『応援』という軸で考えて頂きたい、と新年号では書きました。わら一本をつくる人、そしてすばらしいオリーブ畑の存続を見据え皆さんに応援をお願いします！

☆☆かんたんレシピ☆☆ ～シゲさんの牡蠣の絶品照り焼き～

■材 料/オルチョアンチョヴィの空き瓶1個分/シゲさんの殻付き牡蠣10個・んにく1片・赤唐辛子1本・ガラム大さじ2/3・アサクラ EVO 適量 ■つくり方/①牡蠣は届いたら殻付きをたわしでこすり水洗いする②密閉できるフライパンや浅鍋に水を少々入れ牡蠣の下の膨らんだ方を下にして火をつけ沸騰させる③蓋をして弱火にし5～8分蒸す④殻から身を取り出す（エキ스는別な料理に使用）⑤きれいなフライパンに EVO を少々入れ温まったら牡蠣を入れて両面ソテーする⑥ガラムを加え強火にしガラムを煮含めるように照り焼きにする⑦皿に盛り付け上から EVO をかけ、好みでんにくのスライスと、唐辛子をあしらう
（訂正）※この料理動画は3/7（月）に『蒸し牡蠣でオイル漬け』として配信予定。⑥までは動画で紹介するやり方です。すぐ食べてもおいしいのでこちらでご紹介しました（動画配信日は変わる場合があります）

