



# 2022 アサクラ オルチョ通信5月号

公式サイトのニュース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！

いつもご愛用頂きましてありがとうございます！新物オルチョが届きました。天候に恵まれ最上の出来のオルチョとなりました。2021年産もどうぞお楽しみにお待ちください！尚、次回入荷は5月下旬頃の予定ですのでもうしばらくお待ちください。さて、時は刻々と流れなんとあっという間に5月ではありませんか！会津は気温の上がり下がり激しい4月でした。自然も動き出し新緑の美しい季節に入ります（西日本はもうとっくにでしょうか？）雪国の長い冬が終わった実感が出来るのもこの時期です。そうすると食指も変わりフレッシュな野菜のサラダ、またパスタなど小麦の麺がよりおいしく感じる季節です。アサクラアイテムでこの季節のおいしい素材と合わせてお料理をお楽しみください。

## [アサクラ・オンラインショップご登録の勧め]

オンラインショップをご利用のお客さまがほとんどですが、ショップにご登録はされていますでしょうか？

ご登録いただくと…

- ショップ限定のメルマガが届きます
  - 入荷したばかりのアイテムや些少在庫のアイテムをメールでお知らせが届きいち早くご購入できるようになります
  - 欠品商品は「再入荷のお知らせ」に登録するとメールでお知らせが届きます
  - オンラインショップのみのお得な商品がご購入可能
- 右上の「オンラインショップ」QRコードから登録できますので是非、ご活用ください

## お知らせ

塩漬けケッパーは容量が2種になりました！！

100g・250g・1kgの3種類から、下記2種に変更

●100g ¥1150 (税込)

容器はガラス瓶に変更

●500g ¥3990 (税込)

容器はジップバック

※250gと1kg販売終了



## 梱包についてあらためてご理解をお願い致します

四月二十二日はアースデイでした。地球や環境について考える日です。一九六九年、米国のゲイロード・ネルソンが「環境問題についての討論集会」を開催したのをきっかけにこの日を「地球の日（アースデイ）」と制定されました。それ以来この日は世界中で地球や環境にまつわるシンポジウムやマーケットやら、催し物が開催されています。五〇年も前に環境について考えなければならぬという意識がすでに始まった、というのが驚きです。いつの時代も振り返ると今までと違う、変化していく、それが以前のものと比べてギャップがあり地球や環境に負荷がかかりつつある、と賢い人は気が付いたのだと思います。刻々と時間が経った今でも過去と未来を想像すると環境問題は永遠のテーマであるというのがわかります。

前月号でも少し触れましたが環境に負荷を全く与えないというのは難しいことです。しかし意識することはできます。それを認識しない、無頓着というのが一番問題であると思います。

私は自家栽培のアサクラオイルの製造で毎年数回イタリアに行き、また他の生産者の農園にも常に足を運びイタリアの農業のリアルを見て実感しています。そういう面でも五〇年前にゲイロード氏が危機感を持ったのもわかる気がします。地元会津若松市でも昨年からごみの軽減化を呼びかける動きが強くなりました。焼却炉の疲弊とかさむ燃料代、その他税金で賄われこのままですと早いペースで焼却炉に莫大な税金を投入せざるを得ないのとこの度、何度も何度も市政だよりで発信しています。また以前より数段ソフトアップしたゴミの選別が出来るというのは朗報で、今まで燃やすゴミにしていたものも再利用できるようになっています。アサクラではまずスタッフに意識してもらい、家のごみ、会社から出るごみを少しでも軽減できるように徹底しています。一人一人の力は小さくてもそれが集まれば確実に大きな結果となります。そこで、すでにご存じのお客様もいらつしやうご協力いただいておりますが、改めて以下についてご理解いただきたくお願い申し上げます。

○梱包段ボールはほとんどを再利用の箱を利用しています

○梱包資材（緩衝材）にはプラスチックをなるべく使用せず再利用の段ボールか茶紙などを利用します（ただし九州地方発送のみ利用のヤマト運輸発送は、割れ防止の為、ガラス瓶はフルーツネット使用が取り決めになっています）

○塩漬けケッパー○○g入りはガラス瓶に変えました

以上、発送に関する事についてのみをピックアップしましたがお客様が直接目にする環境負荷への試みをご理解いただくと同時にご協力を心よりお願い申し上げます。（れ）

香り・味の軽やかな EVO・Olio2021 を生かすかんたんレシピ

## 豆腐マヨネーズ (アサクラ CHANNEL5/16 配信予定)

オリーブオイルはどんな素材とも合いますがいかんせん、マヨネーズだけはオリーブの香りと苦みや辛味が邪魔し難いです。しかし Olio2021 ならと思って作ったら大成功！

材料/豆腐（木綿でも絹でも）1/4丁（90g）・新玉ねぎ少々・米酢大さじ1・レモン汁大さじ1・コンチエントラートデルマーレ小さじ1/3・Olio2021 大さじ2・にんにくスライス2枚  
つくり方/全ての材料をブレンダーに入れてガーっとするだけ。豆腐は水切り不要。酢の個性によって味わいが変わるので、一度にガーっとやりトロトロになったら味を見て、酢や Olio2021 をたして調整してください。（2〜3日中に使いきる）

## お知らせ

オルチョ・アンチョヴィフィレ  
新ものアンチョヴィが到着しています。既に熟成が始まった状態で到着しており、その為瓶底に旨みのエキスが溜まって見えますが品質に影響はありません。安心してお召し上がりください。

また到着後は必ず冷蔵庫にて保管をお願い致します。

会津倉庫 12〜13時（昼）が留守電の訳  
弊社倉庫はとて広く、事務所・発送作業場から休憩場所までかなりの距離があります。電話番号を交代でやることも考えましたが、しつかり休めない事による午後からの仕事のクオリティが低下することも考え留守電にさせていただきます。大変ご迷惑をおかけしますが休憩時間以外でお電話をいただけますようご理解とご協力をお願い申し上げます。