



2023 アサクラ オルチョ通信2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！

節分を迎え春に向かってまっしぐら！とは言え一年で一番寒い時期を迎えます。昔の思い出の一つ。受験場下見に初めて正月に上京した時、山や田んぼ周りで育ったガチ会津娘の私は、都会の視界に入るもの多さと、奇抜さに驚いたのものが一番何に驚いたか？それは雲一つない真冬の真っ青な空！太平洋側の冬の強い太陽光にただただ驚いた・・・天気格差ショック！寒いだけではない雪と曇天下で生きる人にとってピーカン下で暮らす人に違いがあるのは当然！とその後東京・千葉で暮らしそしてまた会津に戻りこの仕事をしながら様々な場所に行き出会う人を見て思います。寒く太陽のない世界、雪国育ちは一味違うのです。

♡♡♡ バレンタイン用おすすめアイテム ♡♡♡

ファッコ麦のポンせんクラッカー ガレットチョコ

●単品1枚 ¥390 ●ギフト4枚箱入 ¥1830
●赤ワインとガレットチョコ5枚入ギフト箱入 ¥6160

上記詳しくは、特集記事・クローズアップをご覧ください

【価格改定】

●EVO わら一本 500ml ¥4230→¥4320

【再入荷】

●古代小麦サラゴッラの Pasta 4種
スパゲッティニ 1.6mm、スパゲッティ 1.8mm ¥975
ジェメツリ (490gのお徳用) ¥1260、フジッリ ¥765

大人気！チエチ味噌 (ひよこ豆) の 味噌原材料キット販売とWS開催について

セット (小) チエチ 200g と生麴セット ¥1450
セット (大) チエチ 1kg と生麴セット ¥5800
注意) 塩は含みません/オリジナルレシピ付
ご予約申し込み/オンラインショップ

ASAKURA select より (HP の NEWS 欄に記載)

■ワークショップ講師派遣時の料金詳細

- ・交通費往復又は片道分
- ・講師料 ¥13000 (取扱店様はお問い合わせ下さい)
- ・材料は実費 (チエチ・麴・塩)

EVO オルチョ サンニータ

プラのキャップカバー につきまして

只今販売中ロットのオルチョの蓋のカバー部分の外し口がいつもより突出しています。くれぐれも気をつけて開封下さいますようお願い致します

△△津倉庫△△紹介

いつもご愛用、そしてお引き立てありがとうございます。今月は弊社倉庫スタッフがどのように仕事をしているかをご紹介したいと思います。

イタリアから到着した品はスタッフにより一つ一つ検品をしながらラベルを貼りその後ご注文の品や数に相応しい箱を選び、スパゲッティなら折れないよう、ショート麺なら崩れないよう、瓶物も割れぬよう注意を払って梱包しています。弊社アイテムに大量生産品は一つもありませんので、イタリアでは生産者がそれぞれ品に合う箱を作り、または既製品の箱を使い梱包しています。日本に到着しても品の出来上りにムラがあったり、ラベルの貼り方や充填に問題があったり到着してみないとわからない状況が多く、機械やAIでは対応できないのが手作り品を扱う弊社アイテムです。

私はこの仕事をして今年の五月で丸二十三年になります。オリーブオイルの販売に携わり初めは私一人で全てやっていました。その二年後に出張講習で留守がちになった私の代わりに専業主婦だった事務経験のあるKが手伝うようになり、それから少しずつ取扱も広がり品もスタッフの数も増え倉庫も広くなり現在に至ります。イタリアから来る品はスタッフの目を通し手を加えることにより『アサクラアイテムになる』のだと私は思っています。どの品も生産者が自ら種を蒔き育て実った産物で加工した貴重なものです。お客様のお手元に届くまでにいろいろなプロセスを経て届くわけですが、手前味噌にはなりませんが品の扱いにおいて、弊社は天下一品だと自負しております。品への理解、クレームがあった場合も徹底的に考え、それが改善出来ないどうしようもない場合は、丁寧に説明し廃棄することはせず販売できるように努力をしております。また弊社のアイテムの在庫数を合計すると万単位の数になりますが、棚卸での数の違いはほとんどないのが自慢です。イタリアから入荷した数、販売した数を引き、残りの数を精査するのが棚卸ですが、その差異がほとんどゼロに近いこともしくはゼロ。これは常にスタッフ一人一人が責任を持ちアイテムに誇りを持ち、大事に思う賜物と思っています。

みなさんは梱包を開けた時にどのように感じられますか？弊社スタッフはほとんど知らないお客様へのご注文に対応します。ご注文内容を見ながら皆さんが喜ばれるお顔を想像しながら梱包するよう心がけております。その精度を上げるのに上限はないと思っています。もし何かお気づきの点がございましたら遠慮なくご進言の程をお願い申し上げます。

手前味噌の我社自慢にはなりましたが私を助けてくれた前述のKが一月一杯で去ることになりました。寂しく残念ですが後進を育成するのもしリーダーとしての任務。Kに感謝し更なる人材育成に精進したいと思えます。(れ)

かんたんレシピ 野菜と豆 (チエチ) のシンプルスープ

YouTube アサクラ CHANNEL Vol.131 (2月13日配信予定)

ミニトマトの水煮・丘の上のポモドリーノ (略して丘ポモ) について説明した内容です。真冬こそ丘ポモ活用の時期です！その理由を今回は説明していますので是非ご覧ください。

よかったら👉グッドボタンもお願いします！

材料 (3~4人分) /白菜大1枚、玉ねぎ1個、にんにく1片、チエチの水煮 (レトルト) 1袋、丘ポモ実だけ8粒、塩漬けケッパー10粒、EVO 適宜 つくり方/①玉ねぎ、白菜は大きめのキューブに切りにんにくはつぶす②鍋に切ったものを全部入れ丘ポモを軽くつぶしたもの、ケッパーそのまま、チエチの水煮、水ひたひた入れEVOを少々加えて中火で蓋をして煮る③沸騰したら 20分程度煮る④塩味を調べて出来上がり⑤皿に盛り野生のオレガノを散らす



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をしません。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を送るしてください。