

2023 アサクラ オルチョ通信7月号

公式サイトの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！



いつもありがとうございます！全国的に梅雨らしい梅雨が続いています。7月に入りイタリアの生産者からのたよりも届いています。今年は昨年の干ばつから打って変わって春からの長雨で場所によってはイタリア内でも豪雨被害があるという地中海性気候らしからぬ天候でした。その長雨にも負けず今月末に収穫を控えたクリスチャンの麦や豆類は持ちこたえました。本当に自然栽培はすごい！またオリーブの花の受粉時期の雨も気になる場所ですが各生産地よく実になってくれています。

【新入荷のわら一本販売開始と価格改定】

EVO わら一本 2022年産新ものが入荷しました！

- 500mlの特典、レシピ集プレゼントは終了しました
- 250mlはまだ旧年産在庫がありますのでそれが終わ次第、新ものが販売となりますのでご了承ください。
- 3種とも価格改定 500ml ￥4320 → ￥4620 (税込)
250ml ￥2750 → ￥2880 (〃)
100ml ￥1470 → ￥1650 (〃)
- 100mlは、今回の入荷分で販売を終了します。

《パンケーキミックス (PCM) の原料変更のお知らせ》

マルケ州クリスチャンの軟質小麦ジェンティルロソソリエートを使用したPCMですが、軟質小麦が欠品の為、古代麦ファッロ (セミ全粒粉) に変え販売中!!価格も変更になります ￥1080 (税込)

昨年大好評！問い合わせ多し！今年もやります！

わら一本応援企画「紀州産天然鱧とEVOのセット販売」

昨年大好評だった「未来につなぐ自然食研究会」西澤公美さんお勧めの紀州産 (湯浅湾沖) 天然鱧の骨切り済みの・切り身・アラ・わら一本 250ml・西澤さんのお料理レシピ動画がついたとってもお得なセットを再び販売します。詳しくはHPをご覧ください。

○販売期間/7月3日 (月) から8月末まで (発送は7月10日～)

○セット内容/天然鱧1尾分 (骨切り済1kg前後とアラ)

・EVO わら一本 250ml 1本・西澤さんレシピ&お料理通信講座動画

○価格/¥6,750 (税込) /クール便送料¥1,200 (沖縄/北海道は¥2000)

○リピート割引あり

(2回目以降は1000円の割引クーポン発行)

○販売サイトは

<https://asakuraoliveselect.com> →

ASAKURA Select



わら一本の価格改定・値上げにつきまして
わら一本の昨年秋産のオイルが到着しました。大瓶 (500ミリ) 小瓶 (100ミリ) サイズの在庫が無くなったタイミングで到着してくれました。度重なる価格改定で大変心苦しいですが、新入荷のものより価格改定・値上げをさせていただきます。値上げは輸入コストの増大が一番の原因ですが、ここ最近イタリアの貨幣・ユーロレートの変動が大きく、オイル本体が急激に値上がっています。

この円・ユーロの価値変動は私がイタリアに住むようになった1996年から数え二十五年以上経ちますが、何度かこのような急激な円安傾向がありました。貨幣価値は円とドルですと身近なこととして想像できるかと思いますがユーロも連動して変動します。現在、円の価値が下がっている状況で現価格を維持するのは難しく弊社と弊社従業員を守るためにも価格改定せざるを得ないことをご理解いただき、引き続きご愛用頂きますようお願い申し上げます。

今月は、エキストラバージンオリーブオイルの価格についてご理解をいただくためにご説明したいと思います。

「定価」は本体価格と輸入コストを足し最後に弊社の人件費その他流通する上での経費を積み上げた総額になります。

左はわら一本の一瓶にかかるコストの内訳です。ちなみに他の弊社オリーブオイルアイテムも全て同じです。

- ① 生産者マイケル自身のオリーブを維持管理 (剪定・収穫時) するための経費
- ② 高品質のオイルを搾油できる技術のある小規模搾油所への搾油代
- ③ 資材代 (瓶やキャップ、ラベルや箱代・その他)
- ④ マイケルの畑のオリーブの実から搾油したオイル代

ざっくり、この4つです。

わら一本の現状の品質を維持するためには①②③④、どれひとつも節約できるものがないのはご想像できるかと思いますが、価格を維持する方法はそれぞれの質を落とすしかありません。特に自身のオイルを別の産地や生産者のオイルに差し替えて瓶詰すれば価格を大幅に抑えることが出来ます。ちよつときわどい例えですが、これは現実にはこのようなエキストラバージンが存在しません。

アサクラオリーブセレクトは生産者の畑のオリーブのみを使用し、そのみでオイルにし生産者が自ら瓶詰をしています。わら一本ももちろん、そういうオイルで、生産者の畑内でとれたオイルを「シングルエステート」と呼び、その良さを皆様にお伝えしてきました。天候によって左右される風味や味わいや土壌のもつ力が反映され、そのオリーブオイルの個性になります。これらがシングルエステートを味わう醍醐味です。レートや時勢の影響で価格が高騰する中で大変厳しい現状ではありますが引き続き唯一無二のマイケルが栽培製造するわら一本をご愛用いただきご支援いただきたくお願い申し上げます。本物のエキストラバージンの恩恵を多くの方に知っていただくためにも、と最後に付け加えたいと思います。(れ)

かんたんレシピ この時期ぴったり！ シチリア風バジルペースト

材料をブレンダーにかけるだけ！アサクラ CHANNEL vol. 113 より

材料 (4名分) /バジルの葉10枚・アーモンド5~8粒・にんにく少々・塩漬けケッパー4粒・アサクラ EVO 大さじ5~ミニトマト8粒~EVO 大さじ1・コンチェント少々 つくり方/①ブレンダーにミニトマト以外の材料を全て入れる②トロトロになったら OK③ミニトマトは小さめのキューブに切る④ボウルにトマト、EVO 大さじ2 (分量外)、コンチェント小さじ1/3で味付けする⑤ゆで上がったお好きなパスタを②のボウルに入れてよく和える④バジルペーストを加えて全体によく和える



夏季休暇のお知らせ

8月14 (月)、15 (火)、16 (水) 夏季休業となります。休暇前最終発送は10日 (木) まで (出荷状況によっては連休明けとなります) 17日 (木) 9時より通常業務開始