

今月のクローズアップ(2023.3)

チエチの粉(ひよこ豆の粉)

・自然栽培
・天然石臼
・低温製粉
・グルテンフリー
・高たんぱく質

『ほんものをつくる人と食べる人をつなぐ』私はこのコンセプトがとても好きです
生産者「つくる人」が大切に育てたものを、1人でも多くのお客様「食べる人」に安心安全に
橋渡しできるよう、スタッフ一同努めています。

2000年にオリーブオイル「オルチョサンニータ」からスタートしたアサクラアイテム!
この20数年の間に新アイテムが続々と誕生し、現在では40以上のアイテムを取り扱っています
中にはお客様の声やアドバイスから生まれたアイテムもあります(パスタ、アチョウイ、チエチの粉など)
今回はその中からチエチの粉(ひよこ豆の粉)をご紹介します(事務、クチナ講習会事務局:星)

チエチの粉の誕生エピソード

福島県南会津町でアジダス料理のお宿
『タンボ・ロッジ』を営む大屋さんご夫妻
美味しい穀物菜食のお料理とスイーツを出されています
朝倉とは20年来のおつきあいです。

研究熱心な大屋料理長より「ひよこ豆の粉を
是非扱ってくださ〜い!!」と何度も何度も
熱望されたそうですが、朝倉「料理の仕方が
わからな〜い」と断っていたそうです。

しかし、大屋さんご夫妻の熱い情熱が
ついに朝倉の重い腰をあげ、2019年にチエチの粉が
誕生しました。日本でもチエチの粉は販売されていますが、
自然栽培のものは希少で、挽き方も粗いものが
多いそうです。

2022年産のチエチは大豊作(何と3トン!)、
チエチとともにチエチの粉もたくさん入荷します!

〜料理重カ画 / アサクラCHANNEL (YouTube)〜

・2/27 ヴィーガンプロリン タンボ・ロッジさん

・日経 ヴィーガンのブリエ ご登場
・経産 必見です!

YouTube 料理動画



チエチの粉のクレープ / オムレツ

- | | |
|---------------------|---|
| 材料 | 作り方 |
| ・チエチの粉 100g | ① 玉ねぎをみじん切にする |
| ・水 200g | ② チエチの粉をふるう |
| ・オリーブオイル 大1 | ③ ボールにチエチの粉を入れて、水を入れて
タマにはならないようよく溶く |
| ・塩 2つまみ | ④ オリーブオイル 大1を入れてかき混ぜる |
| ・玉ねぎ 1/2個
(中サイズ) | ⑤ 玉ねぎのみじん切を入れて |
| | ⑥ 塩を入れて混ぜる、10分程度休ませる |
| | ⑦ 熱したフライパンにオイルを入れて、生地を流し
入れて、両面を焼く |

生産者の紹介



内容量: 500g
定価: 1,350円(税込)

生産者: クリスチャン
グアルティエリ
生産地: イタリア 中部 マルケ州
カイメルカーティ
生産物: 麦類と豆類
麦類 (古代麦アッロ
カッペリ小麦
ジェンティルロソ・リエト)
豆類: チエチ (ひよこ豆)
レンティッキエ (レンズ豆)
栽培方法: 自然栽培
(無農薬、無肥料)

よくある質問 Q & A

Q: チエチの粉はどこで製粉してるの? イタリア? 日本?

A: イタリアの製粉所(オーガニックを扱う)で粉にして
袋に充填後、日本へ輸出しています
定温(14℃)コンテナの船便で日本に輸送しています

Q: チエチ豆の挽き方は?

天然石臼で低温でゆっくり製粉しているので、
豆へのストレスが少ないです。大屋料理長の要望も
あり、細かく挽いているので、さらさらして滑らかです
豆の甘味とうま味が損なわれず、豆本来の味を
まるごと味わえます

Q: チエチの粉の特徴は?

A: たんぱく質の含有量が多く、甘味とうま味が強いので
小麦粉の代わりに、また卵の代用として
おいしいいただけます。グルテンフリー