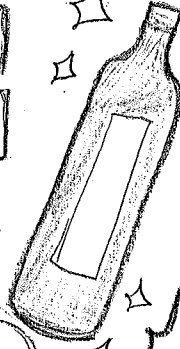


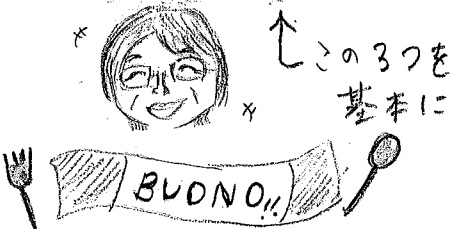
オリーブオイルの良さを多くの人にお伝えしたい 2023.10

朝倉のこの想いで、2020年5月よりスタートしました

- ① オリーブオイルには使い方のコツがある
- ② オリーブオイルには素材を引き出す力がある
- ③ 旬野菜のシンプルな食べ方



こんにちは。
祭送担当の番場です。
今回は、YouTube、
「アサクラCHANNEL」
のご紹介です。



今すぐできる!
見ながらできる!
簡単!
イタリアの家庭料理をご紹介します

販売アイテムの紹介
・アイテムを使っての料理の作り方
・イタリア生産者紹介
・イタリア見聞地報告
などなど内容もりたたくさん!!

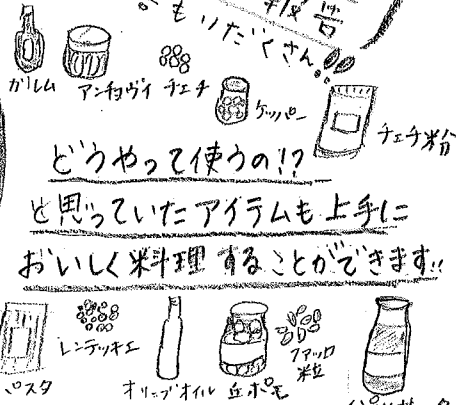
You Tube

アサクラCHANNEL

**野菜をおいしく
食べるための動画**

毎週 木曜日
18時 西乙信

- 毎回分かりやすいポイントや
豆知識もありお洒落UP↑
- ・茹で野菜の方程式
(VOL.2, VOL.73)
 - ・イタリア式サラダの基本
いつものサラダがグレートアップ!!
(VOL.135)
 - ・低温乾燥アサクラパスタ
茹で方のコツ
(VOL.142)
 - ・オーブン焼きを利用しよう!
(VOL.154)
- etc....
たくさんあります♡



どうやって使うの!?
と悩んでいたアイテムも上手に
おいしく料理することが出来ます!!

イタリア生産者から
登場することも!!
どんな人がどんな想いで
どんな場所をつくっている
かを見ることも出来ます。
とっても貴重!!!

チャンネル登録は
←こちら

本物のオリーブオイルの解説編
VOL.98〜オリーブオイルをもっと何?へ
必見!!!!

朝倉のリアル料理教室
全国出張、会津ワチーナで開催しています。

「**まるで教室に参加しているかのように細かく指導の動画**」

自分の目で見て身で聞いて、このくらいが学べます

この季節の きのこの オーブン焼き }
(VOL.71)

- ★ シンプルでオリーブオイルもわすか
- ★ オーブン焼きできのこの口末を凝縮させます
- ★ きのこの扱い方、火焼くときのコツも紹介

(玉ねぎ、じゃがいも、かぼちゃ... 季節の野菜で同じようにできます!! アサクラCHANNELで紹介しています!!)

アサクラCHANNELの感想

↑ オリーブオイルと塩だけで野菜がこんなにおいしくなるとは!!

↑ 今まで調味料を使いきりかえ...と、我にかえた

↑ 料理が苦手な私でも今すぐできる! 作りた!! と自信になった!

↑ フルス、ガス、パイプなどお店で食べるものと違って、自分でも簡単にできるおつまみ!! うめい!!!

↑ オリーブオイルを初めて見た! 美しい〜旨

↑ 朝倉さんが言うように、毎回楽しく見えます