



2024 アサクラ オルチョ通信 2月号

公式サイトのお知らせに登録するとお知らせや活動情報をご覧いただけます！スマホでかんたん↑QRコードをご利用下さい

北陸地方地震で被害にあわれた皆様には心よりお見舞い申し上げます。弊社としてできることは限られていますが日常の業務の生産性を上げ支援につながる社会貢献ができるよう意識したいと思っています。

二月に入りました。一月は暖かで現時点で平地に雪はなく地面が露出した状態です。ありえない数年ぶりの極暖冬です。二月は恒例になった EVO わら一本応援のためのコラボ企画、広島の特産の生育が遅く開催お知らせが出来ない状態です。漁師の柳澤さんによると海温が高く牡蠣が育たないとのこと。天候の影響による家庭生活への影響がこの牡蠣一つとっても実感させられます。気候変動は止められないのでしょうか。今この瞬間から未来へ、少しでも良い方向に行くことを願うばかりです。

【2月より価格改定】※全て税込

- 丘の上のポモドリーノ (300g) ¥785 → ¥810
- 白ワイン/ファランギーナ 2022 産(750ml)
¥3,610 → ¥3,960

【在庫なくなり次第・価格改定】

- 新もの・オルチョアンチョヴィフィレ (230g)
¥3,360 → ¥3,618

【新発売】

- 白ワイン/コーダディヴォルペ (750ml) ¥4,180
- スプマンテ・パドセ (白/ロゼ) 2種 ・ 準備中

■オルチョサンニータは当分の間・欠品 (500&750ml 供)

次の入荷は4月下旬予定です。また新入荷分から生産者が値上げになりましたので価格変更になります。たっぷり使いの方はボルゴをお勧めします (ボルゴについては今月のクローズアップをご覧ください)

■わら一本ファンクラブ開設 (Facebook コミュニティ内・非公開)
わら一本ご愛用者、わら一本取扱店様が対象です。FB アカウントがある方のみご参加いただけます。先月中旬から始まりすでに 100 名以上のメンバーで盛り上がっています！わら一本生産者マイケル家族応援のための非公開グループです。対象の方はメール (order@orcio.jp)、または FB アサクラからお問い合わせ下さい

■販売店様へ/度重なる価格改定によるご注意点

昨年から数回にわたり価格改定させていただいていますが、店舗様でのプライスカードや会計ソフト等の変更をお忘れのないようお願い致します。商品到着後の検品の際には必ず納品書をご確認下さい

チェチ味噌 WS 全国で開催しています！

クリスチアンのチェチ (ひよこ豆) でつくるからこそおいしいチェチ味噌が出来ます！経験者は大満足の WS 是非ご参加下さい！2月6日 (大田区) 8日 (熊本市内) 9日 (熊本市内) 16日 (会津クチーナ) 詳細は HP 全国講習会をご覧ください

私はイタリア人の日常の習慣から学び、感動し、素晴らしい！と腑に落ちました。この感動のイタリア家庭料理法を知るだけではだめで、まず真っ当なオリーブオイルに変えていただく。料理の基本となるオイルに力がないと料理が成り立ちません。量や加えるタイミングがずれていると、美味しい化学反応は得られません。それは実際に見て、かいて、触れてみて、化学反応の変化の過程の味わいを見るからこそ学べるのです。

最近はお料理をしない人も大勢いますね。私はこの人たちの掘り起こしをしたかと思っております。会津クチーナでは『初めてのイタリア家庭料理講座』というのを新設しました。料理をしない人や慣れていない方、久しぶりの方向けです。販売店様にも是非参加していただきたいです。その人の人生、そして食の認識が変わったらこんなに面白いことはありません。その人の変化を面白がりながら楽しんで導いていきたいと思っております。(れ)

YouTube アサクラチャンネルを開設し三年になりますがこれは元々マイケルのつくるオリーブオイル・わら一本の紹介の為、少しでもその良さを知ってもらうために始めたものです。結局のところオリーブオイルはこうやって使う、を見て納得してもらおうことが中心になりました。しかしながら YouTube には限界があります。なにせ香りをかいでもらえない、手触りの触感を感じてもらえない、そして味わってもらえない。これらは致命傷です。これら味わう、食感や触感で感じる、において感じる、これを日常やることにより五感目は目覚め鍛えられ研ぎすまされ、感覚が敏感になり自分の身体に染み込みます。この染み込み作業は実体験でしか得られません。見た情報だけでは不足なのです！見ただけでは思い込みで終わってしまうのです。だからこそ実体験できるリアル料理教室は最高なわけです！オリーブオイル使い方講習、またの名を『五感を呼び覚ます料理教室』とし、体験した人は皆料理が変わっていく。その人の人生をも変える料理教室と言っても過言ではないと思っております。

五感を呼び覚ます料理教室とは？
年明けから料理教室を立て込んでいました。年始後すぐ会津クチーナで講師養成講座を三年ぶりに開催、受講者五名と濃厚な三日間を過ごしました。クチーナの料理メソッドは配合ありきのレシピに沿ってではなく、野菜など素材の状態や大きさ、鍋の中での煮え具合、オイルや塩の入れる量やタイミング等を状況に応じて調理するものが『五感で決める』が基本です。第三者にわかりやすい言葉で説明しなければなりません。これは常に素材に寄り添い五感をフルに使って料理していかないと身につきません。五名は自分が講師として教室の参加者に「その通りに(おいしく)再現してもらおう」を前提に、料理レクチャーに一生懸命でした。受講者はもちろん私も集中力が必要で五名全員分、気が抜けず本当に疲れました(笑) やり切った後の清々しさは加減はきつと誰にも分らないのではと思います。この五名は間違いなくオリーブオイルに開眼したメンバーです。その素晴らしさを実感し大切な人に、そしてまだ知らない人々に伝えていくことでしょう。



東日本大震災時に考案した予め茹でないでつくるパスタです。被災地でお役に立てればと思います。茹でないクリームパスタ (2月15日アサクラ CHANNEL 配信予定)

材料 (1人分) /アサクラショートパスタ 60g、たまねぎ少々、しめじ少々、ベーコン1枚、ブロッコリー少々、水 150cc、豆乳または牛乳 50cc・アサクラ EVO 少々、塩少々

作り方/①鍋にパスタを入れ水、カットした野菜とベーコンを入れ、塩を加え蓋をして中火で煮る②沸騰したら弱火にして 8~10 分煮る③パスタが大体煮えたらブロッコリーを加え軟らかくなったら豆乳を加えさつと煮る④味を調え皿に盛りお好みでおろしチーズを添える