

2024 アサクラ オルチョ通信 8月号

公式サイト



オンラインショップ



YouTube*料理動画



公式サイトへの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

いつもありがとうございます。豪雨被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。こちら会津もいまだ梅雨が明けないような気候が続いております。また関東以西は猛暑が続いているとのこと、気温変化の大きい今、くれぐれも体調にはご留意されますように。さてイタリアから無事戻りました。オリーブを中心に産地を巡りまたその他ワインやパスタ製麺についての学びを深めることが出来た旅となりました。おいおいシェアしたいと思います。

(欠品アイテムと入荷予定時期のご案内)

●EVO オルチョサンニータ 500ml・750ml

8月19日(月)より卸様 COREC・個人様オンラインショップで販売開始
無くなり次第終了となりますことをご了承下さい

価格改定します 500ml ¥4428 750ml ¥5670 (次回入荷 10月頃を予定)

●塩漬けケッパー 次回入荷 11月以降の予定

【パンケーキミックス粉につきまして】

クリスチャンの軟質小麦・ジェンティルロソをベースにパンケーキミックス粉を販売していますが、『砂糖が溶け小麦粉と合わさリダマになる現象』が起きています。ただいま原因を調べています。もし開封しそのような現象がみられましたら返金させていただきますので、弊社にご連絡下さいませ。また販売店様におかれましてもまだ販売分ございましたらお手数ですが弊社に一度ご連絡いただきますよう、お願い申し上げます

夏季休業のお知らせ：8月10日(土)～15日(木)まで夏季休業

休暇前最終発送は8月9日(金) (出荷状況によっては休業明けとなります)

16日(木) 9時より通常業務開始 / ※通常定休日：土・日・祝日

豊作の麦と豆・そして製麺所
6月、7月とイタリア各地の生産者を回りそれぞれの生産状況を見てきました。オルチョサンニータの火災被害の後はまだまた痛ましいものですが被災した木の脇芽から勢いよく新芽が伸びているのを見、生命力の強さを改めて再認識しました。被害のあった畑は大剪定され落とした太い枝が畑にまともられた状況でした。これがきれいになるまで時間を要する、と見ました。また新もの・あらしぼりから大幅な価格改定にもかかわらず皆さんのご予約とご注文ありがとうございます。また、次回入荷のオルチョも価格がはつきりしないにも関わらず、予めのご予約もありがとうございます。入荷するオルチョはほぼあらかじめのご予約でなくなりつつあります。お盆後発売開始のオルチョのWeb販売は無くなり次第終了となります。さて、マルケ州の麦・豆栽培のクリスチャンについてご報告とお願いです。近年の天候不順(2年前の干ばつ・1年前の2か月長雨の後の夏の干ばつ)で収穫量が不安定でしたがそれにも拘らずしっかりと収穫できていたのは自然栽培(無肥料・無農薬)のお蔭で土壌が安定してきた、を実感しています。そして今年には地中海性気候らしい春以降の雨のない穏やかな天候から6月になり高温の干ばつ傾向ではありましたがイノシシにやられた軟質小麦以外は、ほぼ豊作になりました。どれも2年分に相当する量となりました！これまでのクリスチャンの全ての結果がこの実りとなったようです。何回も書いていますがイタリアのオーガニック認証の穀類の畑は連作ができず4～5年のローテーションで作付けをしなければなりません。2009年にアサクラパスタ用の古代小麦を探しクリスチャンに出逢いファットロ麦の生産を頼んだのがきっかけです。ローテーション栽培の為合わせて豆も輸入しなければならない現状です。またアサクラパスタの現状も変わりつつあり、お願いしていた製麺所が6月末で廃業のため駆け込み注文をし最大限の数のパスタを製造してもらいました。その為、7月収穫した豊作のファットロ麦やカツペツリ小麦ですが当分、パスタ製造の用途が立ちません。出来た麦の有効利用をパスタ以外で、を考えねばなりません。お陰様でファットロの「全粒粉」は人気が出てきました。実は冷凍ピザの試作をし、とてもおいしく出来ました。チーズやトマトソースはピザ製造所が調達した一般のもので生地はファットロと国産小麦でつくったものです。冷凍での大量のロット(最低130枚)になるため、弊社では冷凍設備がないため冷凍流通が可能な卸先を探しています。この冷凍ピザ、みなさん食べてみたいと思いませんか？

またお菓子やパン加工に業務用ファットロ粉を必要とされている方にも業務用を考えています。必要とされている方、またそれに通じる方、ご存知の方を探しています。折角できた生産物を無駄なく豊作を生産者の喜びと思える現象にしたいと強く思います。私の力だけではどうにもなりません。皆さんのお力とお知恵を拝借できればと思います。何かいいアイデアをいただけたらとありがたいです。

麦類ですが、レンティッキエ(レンズ豆)もいままでの2倍以上の収穫量となり、これにも嬉しい反面、いままでチエチ(ひよこ豆)ばかりに集中し、収量の安定しないレンティッキエへの販促は手が回りませんでした。チエチが何とか軌道に乗り出したのでレンティッキエに今後は力を入れなければなりません。料理教室でも煮方と食べ方をレクチャーすると皆さん美味しいと買ってください。YouTube アサクラ CHANNEL でも何度も紹介していますのでこちらの消費もご協力いただけましたらありがとうございます。豊作、とても喜ばしいことです。土壌と生産者の進化の賜物です。それを受け止めるべくみなさんのご協力を心よりお願い申し上げます。(れ)

わら一本応援！コラボ企画 19弾 ¥7,440 (税込・送料別)

紀州産天然鰻・EVO わら一本・高橋公美さん料理通信講座付

- ・鰻1尾(1kg前後)
- ・わら一本 250ml 1本
- ・鰻のフリット・夏野菜ソース料理講座付

今年で3年目、大人気コラボセット
是非、天然鰻を今年も味わって下さい！

ASAKURA Select



かんたんレシピ！なすのチェチ味噌田楽

Youtube アサクラ CHANNEL 8月22日配信予定

材料/なす2本、EVO 大さじ1、水少々、チェチ味噌とみりん同量(大さじ1.5) その葉 つくり方/①なすは縦に半分切り皮目に斜めに細く切ら目全面に入れる ②フライパンにEVOをひき、皮目を下にし5分、ひっくり返し5分、水を少々加え蓋をして2分蒸し焼きにする③味噌とみりんは混ぜてから火にかけ1～2分火を通す④なすを皿に盛り甘味噌を上面に塗り刻んだしその葉をあしらう