



2024 アサクラ オルチョ通信 10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コードをご利用下さい

9月は集中豪雨による被害に遭われた地域の皆様には心よりお見舞い申し上げます。干ばつ後の集中豪雨は土砂災害を引き起こす、はここ近年でよくわかってきました。森、雑木林、植物の根が土壌を支え自然は人と共存していることは明白ですね。最近『当事者意識』という言葉が自分自身に腑に落ちています。自然は自分でコントロールはできませんが、だからといってこの現象に無関心ではいけない当事者意識を持つことは重要、と自分自身に言い聞かせています。何ができるか？環境軸で自分に出来ることを考えれば幾つもあります。ゴミ軽減や電力や水資源の節約などなど、当事者意識を持つことを自分に言い聞かせ生きる軸にしたいと思っています。

【10月入荷案内】

- オルチョサンニータ 10月中旬頃
現在ご予約承り中
500ml ¥4,428 750ml ¥5,670
- 塩漬けケッパー 11月初旬頃
- シチリアのパッサータ //

【SALE・残り僅か】EVO ボルゴデイサンニータ 2022 産

賞味期限/2024年12月31日 オルチョ姉妹品「ボルゴ」は、オルチョ欠品が続く中で大活躍ですが賞味期限が近づいてきました。9月よりセールしお陰様で残り僅かとなりました。賞味期限後すぐに劣化するわけではありませのでこの機会にまとめ買いをどうぞ！
次回入荷以降はオルチョサンニータとほぼ同じ価格の予定です

6本セット

賞味期限2024.12.31



カップペリ小麦のスパゲッティ 1.8mm 490g
(アウトレット品) 30%OFF
¥1188 → ¥832 (税込)

大量に届いた中に良品として販売できないものを30%offで販売します。ご家庭用で食べるには問題ありませんのでこの機会に低温乾燥のパスタの美味しさをお試し下さい。(詳しくは下記コラムをお読み下さい)



【再販】パンケーキミックス ¥1,080/188g

前回のロットのパンケーキミックスは、砂糖が固まる現象があり一時販売を中止していました。原因は原料の軟質小麦の水分量が前ロットよりわずかに多めとわかりました。その為、砂糖を入れないで販売することにしました。砂糖を入れないバージョンも粉の風味と味がよりわかりおいしいです。甘くしたい方は砂糖を加えてご利用下さい。

3軒目の製麺所廃業(パスタアウトレット品購入のお願い)
アサクラパスタを取り扱い始めて18年程になります。これまでに3か所の製麺所にお世話になりました。現在販売している3軒目の製麺所がなんと廃業するというので、保管していたクリスチャンの小麦を全て製粉し製麺してもらいました。かなりの量をパスタに加工し会津倉庫に届きました。

その中のカップペリ小麦のスパゲッティ(1.8mm)に、不具合のあるものが混じっていることが判明しました。具体的には、切れやすい麺が僅かに混じっており良品で販売するには申し訳ないので『アウトレット品』として販売することにしました。詳細は『10月のクローズアップ』で説明しています。そちらをご覧ください。

アウトレット品として30%オフで販売します。クリスチャンが自然栽培(無農薬無肥料)で生産した貴重な小麦です。それを無駄には出来ません。腐敗やカビ、虫食い等ではありません。家庭で食べるには許容していただける範囲のものです。

そのスパゲッティを製造した製麺所、低温乾燥できる数少ない製麺所がまた一つ廃業です。低温乾燥パスタを求めているメーカーや原料生産者は、残存している希少な製麺所に殺到することになります。弊社も次の製麺所を探さねばなりません。実は夏に一軒の低温乾燥をするという製麺所を訪問しました。製造工程をすべて見ましたが乾燥温度がアサクラ基準には合わずがっくりして帰ってきました。低温乾燥には定義がありませんのでどの温度帯が低温なのか？一般の方には非常に難しい判断基準ですが、18年間低温乾燥のパスタを扱い続けたお陰で、五感を使ってそのパスタが本当に低温乾燥されたパスタか？を感じることはできるようになりました。①『乾麺の状態(視覚と触ってみて指の感覚)』②『お湯に入れてからの様子(視覚と箸に伝わる触感)』③『ゆで上がりソースと絡めた時(視覚と箸から指に伝わる触感)』④『食べて口で咀嚼した時(味覚と歯応え)』⑤『飲みこんで胃袋に入ってから消化中(体感)』⑥『食事後数時間の胃の中の感覚(体感)』です。この視覚や触感や味覚などの五感で感じる経験値の蓄積はちよつとやさつとは培われません。何回も経験して身に付く能力です。この経験による勘は本当に大事です。いろいろな情報、記載された情報だけを鵜呑みにしジャッジしては本当のことは見えてきません。五感で感じる美味しいパスタをつくれる製麺所が見つかるよう、祈るのみです。製麺所との出会いは、クリスチャンの貴重な小麦を生かすこと、クリスチャンが作り上げた土壌を守る事にもつながり、そして本当においしく真つ当に作られたパスタを皆さんに食べてもらいたい、という最終目的の為に必須です。価格改定で、再び値上げざるを得ない新入荷したアサクラパスタですが、身体に負担のない低温乾燥のパスタを食べたことのない方、少しでも買いやすい値段のアウトレットパスタを食べて五感で感じるおいしいパスタを知るきっかけにしたいです。みなさんどうぞ消費に協力いただけますようお願い申し上げます(れ

レタスときのこのサラダ

アサクラ CHANNEL vol. 216 10月31日配信予定

材料(2名分) / レタス4枚・しめじ1/2株〜にんにく小1片・アサクラEVO大さじ1・醤油小さじ1.5・米酢大さじ1※アサクラEVO(仕上げ用)適宜 つくり方/①しめじは塊のまま縦に薄くスライスする②フライパンにスライスしたにんにくがかぶる位のEVOを入れて火をつけ弱火で香りと旨みを出す③きのこを入れ中火よりやや弱い火で焦げないように炒める④きのこから旨みが出たら醤油を加え更に炒め醤油がきのこに馴染むまで炒める⑤火を止め容器に移し冷ます⑥ボウルに水切りしたレタスをちぎり入れEVOを回し入れ全体にコーティングする⑦冷めたきのこを加え全体に和える⑧酢も加え全体を混ぜ皿に盛る

