



2024 アサクラ オルチョ通信3月号

公式サイトのニュースレターに登録すると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

いつも弊社アイテムをご愛用、お引き立ていただきましてありがとうございます！雪の無いまま3月に突入しかし風が冷たく気温だけは冬、梅はまだまだの3月初めの会津です。先月は静岡県に行ってきました。お取り扱いいただいているお茶農家の杉本園さん（お茶屋さんの直売所で弊社オリーブオイルを販売）に訪問、また昔ながらの製法で醤油を作る醤油製造所も見学してきました。お茶屋さんは普通の栽培方法の茶畑と、そうでない杉本園さんの畑の違いにびっくり、そして醤油屋さんは100年越えの木桶にみっちりついた酵母に驚きました。ほんものって迫力があります！五感で感じた静岡訪問でした。コラムに書きますのでお読み下さい。

【2月より価格改定しています】※全て税込み

- 丘の上のボモドリーノ 300g ¥785 → ¥810
- 白ワイン／ファランギーナ 2022 産 750ml
¥3,610 → ¥3,960
- 新もの・オルチョアンチョヴィフィレ 230g
¥3,360 → ¥3,618

【3月中旬入荷】チェチの水煮&煮汁ブイヨン 【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 ¥11,000

■オルチョサンニータは当分の間・欠品（500ml & 750ml）

次回入荷：4月下旬頃を予定 値上げになるため価格も変更になります
その為↓

- ・ご予約は価格が決定次第になりますのでご案内をお待ち下さい
- ・たっぷり使いの方はボルゴデイサンニータをお勧めします
（ボルゴについてはクローズアップ2月号をご覧ください）

■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しています。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ないう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

SNS などを通してご紹介していきます。どうぞお楽しみに！（れ）

その流れでチェチの醤油！を今計画しています。静岡にある創業240年のお醤油屋さん栄醤油さんの深谷さんにチェチ醤油に興味を持っていただき、サン・スマイルさんのOKもいただき、本格的にチェチ醤油を製造することになりました！栄醤油の深谷允さんは8代目38才という若さ！允さんの2時間の醤油レクチャーでは頭から火が吹きそうになる位の濃い内容で日々集中させられました。この醤油という日本の食文化の象徴のような調味料をイタリアの食材を通してみなさんに何らかの石を投じることができるとは？と思っています。本醸造で作る（本醸造といちいち書かねばならない理由があります）醤油屋さんの香りが、桶にみっちりついた酵母、百年を越えいい具合に朽ちた木桶、新調した木桶の素晴らしさを感じ帰ってきました。このチェチ醤油プロジェクトは少しずつSNS などを通してご紹介していきます。どうぞお楽しみに！（れ）

EUオーガニック規定の穀類を栽培する際に規定があり、同じ畑で翌年も同じ麦類は作付け出来ません。5年周期で毎年作付けを替え畑が疲弊しないよう麦類に病気が蔓延しないように防衛のためです。雑穀やマメ科・イネ科の植物、また一年間何も作付けない休耕も義務付けられています。そのサイクルの一年に豆類を作付けます。その為クリスチャンは山間部に40ヘクタールという広大な農地を管理しています（ほとんどが借地）アサクラパスタ用のファッロの確保の裏には漏れなく豆がついてくるのです（笑）初めは豆の食べ方もよく知らず途方に暮れましたが埼玉の豆問屋サン・スマイルさんの協力を得て、輸入はアサクラ、販売元はサン・スマイルさんとコラボで日本で流通が可能になりました。現在で10年以上になります。サン・スマイルさんとの協力がなく成り立ちません。その為に届いたこれらの豆類を早く現金化しその翌年の豆も順次買い取れるよう循環させなければなりません。その為の味噌やレトルトなんです！たまにチェチ餃子入りどら焼きもあります（笑）

EUオーガニック規定の穀類を栽培する際に規定があり、同じ畑で翌年も同じ麦類は作付け出来ません。5年周期で毎年作付けを替え畑が疲弊しないよう麦類に病気が蔓延しないように防衛のためです。雑穀やマメ科・イネ科の植物、また一年間何も作付けない休耕も義務付けられています。そのサイクルの一年に豆類を作付けます。その為クリスチャンは山間部に40ヘクタールという広大な農地を管理しています（ほとんどが借地）アサクラパスタ用のファッロの確保の裏には漏れなく豆がついてくるのです（笑）初めは豆の食べ方もよく知らず途方に暮れましたが埼玉の豆問屋サン・スマイルさんの協力を得て、輸入はアサクラ、販売元はサン・スマイルさんとコラボで日本で流通が可能になりました。現在で10年以上になります。サン・スマイルさんとの協力がなく成り立ちません。その為に届いたこれらの豆類を早く現金化しその翌年の豆も順次買い取れるよう循環させなければなりません。その為の味噌やレトルトなんです！たまにチェチ餃子入りどら焼きもあります（笑）

チェチ（ひよこ豆）味噌はお陰様でかなり周知され、手作り味噌ワークショップをやれば各地で大盛況、弊社販売の手前味噌・渡部麹屋さんの木桶樽仕込みのチェチ味噌もお陰様で飛ぶように売れています。大げさではなく渡部麹屋さんの木桶大樽に3個仕込みましたが、すぐ無くなってしまふのではという勢いです。チェチ味噌が定着している、を感じます。

ご存知の通り、弊社の取扱いのイタリアはマルケ州のクリスチャンのチェチが山のように届くため、味噌を作ったり、ご家庭で作っても良かったり、またレトルトのカレーやミネストローネなどチェチをあれこれに加工し少しでも消費できるように奮闘中です！仕入れなきゃいいのでは、と思われるかもしれませんが、そういうわけにはいかないのです。

そもそもこのチェチやレンティッキエ（同じく弊社輸入の同じクリスチャンのレンズ豆）は弊社オリジナルのパスタ用『古代麦ファッロを作付けしてもらうため』が基本にあります。2009年辺りに無肥料無農薬で栽培するクリスチャンと取引が始まりパスタ用の麦「ファッロ」を作付けするために新たな畑を借りてもらい種をまき、収穫できた麦はアサクラオリジナルパスタに全部加工しています。

チェチ醤油プロジェクト

アンチョヴィ手巻きずし

（新物アンチョヴィとコラボ17弾の成清さんの焼海苔で！
コラボ企画17弾始まっています。福岡の無酸処理の秋初摘みの海苔だけを原料にした焼き海苔！また到着したばかりのぷりぷりのアンチョヴィ、炊き立てのご飯があればできる！海苔はそのままでもさっとあぶっても。4分の一にカットし炊き立てごはんを載せ、あれは青しその葉を載せその上にアンチョヴィ。食べる時にアサクラ EVO を付けながら食べたならおグー！です
（材料／炊き立てごはん・海苔・アンチョヴィ・青しそ・アサクラ EVO（YouTube アサクラ CHANNEL 近日配信予定）



コラボセットは上部の「オンラインショップ」QRコード、又は、HPのお知らせ欄より詳細をご覧くださいませ