



2024 アサクラ オルチョ通信新年号

公式サイトのニューズ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コードをご利用ください！

新年今年もどうぞ宜しくお願い致します！

自社オリジナルオイル・アサクラオイルのご予約を開始しました。たくさんのご予約をお待ちしています。昨年暑い夏うとうしい日に、私は生まれて初めて早く雪が降りばいい、などと思いました。11月に初雪が降り、気温がぐつと下がりいつもの寒い会津の冬真っ只中、寒いのは不得意なのでやはり寒すぎるのも・・・人間は本当に現金なものです。昨年はスキーを何十年ぶりに経験したので今年もこの雪を楽しみに変換し、いい冬を過ごしたいと思います。寒さが厳しくなりますがどうぞ今年の冬は二度と来ない！楽しみましょう！春を見据えて・・・

■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。

■アサクラオイルご予約開始

アサクラオイル2023年産詳細はクローズアップをご覧ください

- オンラインショップ→2月1日より販売開始予定
- 店舗様 → FAXまたはメールにてご案内します

■わら一本ファンクラブ開設 (Facebookコミュニティ内・非公開)

FBアカウントがある方は招待/ない方はメールアドレスをお知らせ下さい

- (参加条件) ・お取扱店様は無条件でご参加可能
・個人様はご購入された方全員対象

【1月より価格改定】※全て税込

- チェチのミネストローネ ¥630 → ¥691
- チェチのスパイスカレー ¥680 → ¥724
- 野生のオレガノ 5g ¥585 → ¥626
- 野生のオレガノ 10g ¥850 → ¥896

【12月より価格改定 しています】

- EVO わら一本 250ml ¥2880 → ¥3240
- EVO わら一本 500ml ¥4620 → ¥4860
- シチリアノパッサータ ¥850 → ¥891

【11月よりオルチョサンニータ価格改定しています】

- EVO オルチョサンニータ 500ml ¥3360 → ¥3510
- EVO オルチョサンニータ 750ml ¥4230 → ¥4500

今年のチャレンジ！わら一本ファンクラブ立ち上げます！

二〇二四年の幕が開きました。今年は昨年まで出来なかった新たな試みをします。会津アサクラ倉庫全員で一致団結し、ここに表明します。

十一月号のコラムにも書きましたが、昨年秋産のオリーブはかなりの不作で世界的にオリーブオイルが足りない状況になります。弊社オリジナルオイル・アサクラオイルをはじめ他関係生産者は、不作の要因・夏の干ばつをもろとせせず、例年通りの量を確保できているとご案内しました。この現状の中、イタリア国内でも真つ当なオリーブオイルが不足している為、価格が高騰しています。高品質のオイルはいつの時代も求められるものですが、収穫後すぐこの状況を見据えてわら一本のマイケルに、国内で高く買い取る業者・レストランがあればそちらを優先し販売し早く換金するよう伝えました。その後マイケルに聞いてみると全くのオファーがない、可能な限りの営業をするも全く反応なしとのことに驚きました。イタリア国内の不況によるのも大きいとマイケルは言いますが、何かが間違っている、と私は思います。イタリア人は何を考えているのか？イタリアの魂ともいえるオリーブオイルがなぜ売れないのか。マイケルのオイルは決して安くありません。マイケルはかけた労力と経費、そして自分の利益としてその価値に見合った値付けをします。価格はギリギリなので値引き交渉に依る余地もありません。イタリア人は母国で出来た真つ当な品を求める人はいないのか？おかしすぎます。私はこれに奮起すると共に「わら一本は日本で評価を得るオイルにする！」を今まで以上に覚悟しました。輸送コストの増大、為替レートの変動で価格を上げたため決して簡単な事ではありませんが、届く全量・価値を理解する人にお渡しする、を決め今年はさらにそれに注力していきます。なんつってわら一本はおいしい。おいしく料理出来ると楽しい、そしてそれを食べる心が癒され元気になります！

これまで応援していただいたみなさまはもちろん、新しいファンを増やす、まだオリーブオイルの本物を知らない人にその価値をお伝えすることをしていきます。今年一番の試みはわら一本のファンクラブを立ち上げます。マイケルや家族、畑の事や料理の事、イタリアの事など生産者と密になれるような場づくりをします。当面はわら一本の販売店様、そしてご購入下さった方は無条件でファンクラブにご参加いただけます。ファンクラブに参加ご希望の方はメールでお知らせ下さい。(メール件名に『わら一本ファンクラブ参加希望』と明記下さい)

日本のお客様や販売店様とマイケルを繋ぐ役割りとしてファンクラブが楽しく有意義な場となるようにします。また参加下さる皆さんとわら一本を紹介して交流の場ともなるようにも思います。どうぞご協力、応援いただきますようお願い申し上げます

(れ)



かんたんレシピ/ 鯛めしちよいイタリア風

手間なし・材料極力最小限、

YouTube アサクラ CHANNEL 2月1日配信予定

鯛とケッパーがあれば！

材料 (4人前) /米2合・水2合・鯛200~300g (半身・皮付) または、切り身2枚・塩漬ケッパー15粒・EVO わら一本少々・ゆずの皮適宜・コンチェント (塩) 少々

つくり方/①米を洗い同量の水で浸水する②塩漬ケッパーをそのまま粗みじん切りし米に入れる③鯛は全体にコンチェント (塩) をまぶししばらく置く④全体に水気が出てきたらペーパーで拭きとりグリルで両面軽く焼く⑤浸水した米の上に置き炊く (鍋の場合ははじめ中火沸騰したら極弱火で8分) ⑥炊いたら10分蓋を取らずに蒸らす⑦魚をほぐし全体を混ぜEVO わら一本を回しがけ、さらに混ぜる⑦茶碗に盛りゆずの皮の千切りをあしらう

※炊飯器の場合は⑤まで同じでスイッチON、炊き上げ⑦で出来上がり