



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信2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

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誠にありがとうございます！先月の地震ニュースでたくさんの方からお見舞いメッセージをいただきましたご心配ありがとうございます。TVで会津若松市のお城・鶴ヶ城が映ったようでイタリアの生産者からも連絡がありました。私を含めほとんどの会津若松市民が全く地震に気づかない程度の揺れだったにもかかわらず。私の住む会津若松市より栃木に近い南会津地域の直下型地震でした。報道の表現(映像を含め)の仕方に問題がありますね。最近のTVの報道内容や仕方は限界にきている、を感じます。情報を鵜呑みにせず自身の五感をさらに研ぎ澄ませないと、思う2月の初めです。

【入荷案内】※全て税込価格

- EVO ボルゴデイサンニーティ 750ml 価格改定 (旧) ¥4,536 → (新価格) ¥5,184
- 新もの2024年産 EVO アサクラオイル2種
早摘み・Premium 250ml ¥4,230
スタンダード Standard 250ml ¥3,780
- パンケーキミックスII (米粉・チェチ粉使用) ※有糖
米粉と自然栽培のチェチ(ひよこ豆)粉使用¥1,188
- 赤ワイン・シンチェーロ 2020年産販売開始
(旧) ¥3,960 → (新価格) ¥4,840

3月ご注文よりアサクラおすすめ塩「コンチェントラートデルマーレ」価格改定

- コンチェントラートデルマーレ (150g) ¥280 → ¥346 (税込)
- コンチェントラートデルマーレ (500g) ¥780 → ¥950 (〃)

(グループ用) チェチ味噌WS 講師派遣ご依頼ください！

WS講師が全国に行きます！販売古様・個人グループOK (弊社へご連絡ください)

(個人用) チェチ味噌キットをオンラインショップへ販売中！

ご自宅で作る材料・チェチ豆・麴・塩・特製レシピのセットです
麴は200年の歴史がある会津の渡部麴屋さんの作りたてをお届け！

料理は科学

取り扱うアイテムの中でもダントツ面白いのが豆や麦です。イタリアアマルケ州のクリスチャンのアイテムです。クリスチャンは新規就農で農業経歴がないゼロからの始まりでした。農地も自力で探し2009年に実家から山間の平地のない土地に移住した人です。世界的に小麦の問題が言い始められた2007〜8年辺りからアサクラパスタを誰が作った原料か？オリブと同じようにパスタも生産者を明確にしたいという思いから無肥料無農薬で生産する彼に出会えました。初めはパスタの原料のみのつもりでしたが、「O」オーガニック認証で義務付けられている同一畑での連作は禁止されており、数年後に実る豆も買取らねばならなくなりました。弊社では難しいのでチェチ(ひよこ豆)とレンティッキエ(レンズ豆)を埼玉のサン・スマイルさんという豆販売のエキスパートに協力をしていたとき日本でも販売できるようになりました。チェチから始まり、一種の豆を取り扱い十年程になりましたが、チェチは味噌やレトルトなどにし、また味噌WSも広がり、お陰様で人気のアイテムになりました。

レンティッキエは不作続きでしたが、こちらも二年連続の豊作で慌てて販売促進を集中的にしているところです。YouTube アサクラチャンネルでも頻りに利用するのはそのためです(笑)。いまレトルトやカレーの商品開発もしており、もう少し時間がかかりますがこちらもチェチ同様よろしくお願いたします！

在庫のチェチを拡販するために「アイテム・チェチ粉」があります。これは、ひよこ豆を粉にしたものです。南会津にあるアサクラ料理の民宿タンボ・ロッジの料理長 大屋さんに、クリスチャンのチェチでぜひ粉にと依頼され恐る恐る始めましたが、卵や牛乳なしでおいしいプリンができる材料として少しずつ広がりました。ところが、いま販売しているロットの製粉加減が粗く、プリンには舌触りが今一つなので「粗挽きチェチ粉」として販売しています。プリンにできることはできませんが、前のロットとは舌触りが違うので今年これから製粉する新豆は注意しなければなりません。昨秋は、納得いく仕上がりの製粉所を見ることができ、粉についてより理解が深まりました。粉の仕上がりは、細かい篩を通せばいいわけではない、というのがわかりました。粉は石臼や金属シリンダーなどで粒状の原料を粉状にします。そのすりつぶしたものを『全粒粉』と呼びます。その粉状にしたものを篩に通します。製粉所にもよりますが、3〜4段階の目の大きさが違う(ミクロン単位)篩に通します。豆の中央部分の柔らかいところは細かく一番小さい穴の篩を通し細かく仕上がります。細かいのを通らないのは次に大きな穴の篩を通り手で触ると最初の篩を通った粉より粗いのが手触りでわかります。それにも通らない粉は次に大きな目の篩に通る、それにも通らないものは(外皮部分)最後にかなりざらついた粉としてでてきます。目の大きさだけでなく、製粉する時の温度(石臼もシリンダーも回す速度で摩擦熱が生じます)も関係するのが今回よくわかりました。石臼の場合は、『石』の材料も関係すると言います。百聞は一見に如かず。篩だけではなく粉の仕上がりにも影響することを知りました。天候に左右される農産物である有機物は何かの作用により変化が大きく、均一にするのは難しい！このチェチ粉の製粉を知り料理することは科学とよく言いますが、まさにそれを実感しました。

農産物の加工は均一にするのは非常に難しいです。少ないロットはなおさらです。全部同じコピーを作るのが不可能。それを踏まえ出来上がる農産物に寄り添わねばならないと思いました。粉一つとっても粒の大きさ、成分変化を考えねばなりません。ほんのちよつとの違いなのですが大きな違いになります。新豆でのチェチ粉は細引きが届く予定ですが粗い目の篩を通った粉も買取り取り。詳細は到着してからとして、今在庫の現実を知っていただきたいです。粗挽きチェチ粉はまだ在庫があります。事情を知った皆さんのお客様のご協力です。すりつぶすがプリンも加熱の仕方を少し改良し近いものができるようになりました。また焼き菓子やパンには全く問題ありません。またタンボ・ロッジの料理長大屋さんのご協力でパンケーキミックス粉を作りました。いま販売している軟質小麦とは全く違う小麦フリー、自然栽培のお米の粉と合わせたものです。おいしい配合になりましたのでみなさん食べてください！また販売店様におかれましては販売にご協力いただけますと本当にありがたいです！(れ)

新発売・パンケーキミックス-II

「定番」軟質小麦 使用！砂糖不使用

タイプI ¥1080(税込)/188g

NEW 米粉・チェチ粉 使用！小麦フリー・有糖

タイプII ¥1188(税込)/198g



オルチョ・アンチョヴィフィレ！

10%OFF イタリア・アマルフィのカタクチイワシを毎年一定量塩漬けし EVO オルチョサンニータで漬けています。賞味期限4月13日の在庫が豊富にあるため SALE！身がしっかりしているので冷蔵庫保管でまだまだ保存可能です！おすすめです

¥3,618 → 10%OFF ¥3,257(税込)