



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 3月号

公式サイトのお知らせ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誠にありがとうございます！1月の地震、2月は豪雪、全国的に会津若松が話題に上った2か月でした。短時間で積雪量が、観測史70年で最大だったそうです。大寒波はやっと去り、時々晴れ間が見える日も多くなってきました。雪国に住む私たちが待ちに待った春です！！身も心も緩んでほっとできる季節です。体調の変化も一番出やすい時期ですのでみなさまどうぞご注意ください。

3月より塩(コンチエントラートデルマーレ)価格改定

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

チェチ味噌WS 全国で開催予定

手作り味噌を作ってみませんか？材料は自然栽培のチェチ(ひよこ豆)と自然米の麹、弊社販売おすすめ塩でつくるおいしい味噌づくり！大豆味噌とはちょっと違った味わいです
チェチ味噌キット販売中 (オンラインショップより)
最終販売3月28日お送り分 (締め切りは3月12日まで)

コラボセットのお知らせ【コラボ企画 第22弾！】

プチセルクル・パティシエ松崎有美さん作・オリジナルチョコと生産者マイケルのEVO わら一本とのコラボ！¥4500 (税込)

【セット内容】①EVO わら一本 250ml 1本

②プチセルクルのオーガニックチョコ4粒ギフトボックス入り

↓チョコ4粒それぞれにアサクラアイテムを使用

- ・イルトルキオの赤ワインのガナッシュ入り
- ・EVO わら一本のガナッシュ入り
- ・ラディーチのアプリコットコンフィチュール入り
- ・カラメルチェチ入り

※ご注文はオンラインショップから近日発売予定

KONAKONA (粉・粉) フェスを終えて

豪雪のさなかイベントがありました。足元の悪いところ、車での移動も難しい中、たくさんの方から来ていただきました。ありがとうございます。遠くは埼玉や東京、新潟などからの遠方からもいらつしやいました。それだけ興味のある内容だったのかと思います。

このイベントを開催したのは会津若松市内にあるセレクトショップ・美工房ヒューマンハブ天寧寺倉庫さんです。二年前に初めてこの会を開催し今回二度目でした。お店のレイアウトや取扱品、ベーカーリーが併設しているなど、恵まれた条件を生かし「粉・麦」について楽しさも交えて考えてもらおう会です。

私がパスタを扱い始めたのが2006年。その後、小麦は食べない方がいい」という風潮が日本に到着し現在ではそれが定着しつつあります。自然派の食事をされている人に多く見受けられる、というのも全国を講習で回っているのによくわかりました。

その流れもあり、パスタ用の原料を誰が作ったのか？が判るものを日本の皆さんにお届けしたい、と思うようになりイタリアのマルケ州の生産者クリスチャンにたどり着きました。またパスタを取り扱うと併にイタリアや諸外国の小麦の問題を知り、なぜ小麦は食べない方がいいのか？という理由を知ることが出来ました。それは当時、パスタの製麺をお願いしていたオーナーのマリオさんから教えてもらいました。マリオさんは、ある時から製麺所にくる顧客からの依頼(注文)に変化が見られたといいます。それは、それまでならパスタの原料の小麦は一品種のみ。それが特定の原料(小麦も含めた穀類)やオーガニック栽培された原料指定での注文が増えるようになったそうです。そして今まで原料にしていた現代品種の小麦の問題を知ることとなりました。併せてマリオさんは小麦がなぜアレルギーなどを起こす原因になるかも徐々に知ることになりました。現代の過剰な品種改良や薬品の問題、加工による成分の変質は、人が消化するのに難しいものになっているのだそうです。

未消化のものを食べることが体調を崩す原因とも言われています。未消化とは、よく噛まずに飲み込むということだけではなく、消化できない成分のものを食べることも含めてです。※口に入れる前から消化が困難なものを自分で見分けることができるか？ということが重要です。(※食材の由来、添加物や薬品、加熱による変質に伴う消化困難物)

麦は一万年前から人が生命を維持するために食べてきた貴重な食物です。ずっとその恩恵を受けてきました。時代を経てその食べ方や加工の仕方が発見され進化してきました。

今回のイベントでは、イタリアのクリスチャンの畑から製粉所を経て製粉、そして輸入の為の船旅、そして会津倉庫に到着し皆さんに届くまでをお子さんにも判り易いように説明しました。座学後、店内併設のベーカーリーでは弊社取り扱いアイテムの粉2種やパンケーキミックスを使いベイクの佐藤素子さんが目で見て可愛らしいおいしいおやつを4種焼いてくれました。粉には味と風味があります。噛むほどに味わいがあります。真つ当に作られた小麦や麦の粉は余計な調味料や工程を減らすことが出来、食べれば滋味深い自然な味わいです。

「小麦は悪や「グルテンフリー」を理解なく行動するのではなく、なぜなのか？小麦って何？という疑問を持ち、そして知り、それから行動を起こしてほしいと思います。主催のヒューマンハブ天寧寺倉庫さん、お子さんを持つお母さんお父さんに聞いてほしいという想いから再開催した今回もあります。手前味噌ですがいいイベントだったと思います。「小麦の話」お父さんお母さん、お子さんと一緒に学ぶ会としていかがでしょうか。どこにでも行きますよ！(れ

葉たまねぎのオープン焼き

アサクラ CHANNEL3/20 配信予定

材料/葉たまねぎ 2 個、EVO 適宜・塩 小さじ 1/4 つくり方/①葉たまねぎは縦に 4 等分し天板に並べる②上から EVO と塩をふる③190℃のオープンで約 20 分焼く。途中 1 回ひっくり返す。美味美味～



【新発売】小麦フリー

●チェチ粉のパンケーキミックス - II

チェチ粉を利用した自然栽培の米粉とミックスしたパンケーキミックス 198g ¥1,188 (税込)

●オルチョ・アンチョヴィフィレ! 10%OFF

在庫が 200 個になりました！皆様ご協力ありがとうございます。極上カタクチイワシの塩蔵を EVO オルチョで漬けた逸品/賞味期限 2025.4.13
¥3,618 →10%OFF 230g ¥3,257(税込)