

ASAKURA Pasta

2025.8

こんにちはスタッフ佐藤です。

今日は『アサクラパスタ』を改めて紹介します。

アサクラパスタは弊社オリジナルパスタとして2006年から販売開始し、今年で19年目です。パスタ原料の古代麦・古代小麦を生産するのは、チーナ（ひよこ豆）やレンティッキエ（レンズ豆）でおなじみ、イタリア中部・マルケ州のクリスチャン。

朝倉の『どこの誰が作った生産物か？わかるものを扱いたい』という思いから始まり2010年から原料の麦を生産してくれています...

副産物のチーナは人気アイテムになりました!!

生産物に寄り添い、アサクラの意向に寄り添い、

何事にも真摯に向き合い、自然と共存するクリスチャンが**大好き**です。

ただここに来て変革を迫られています。詳細については、HP・朝倉玲子ブログで

連載を始めました。『新・アサクラパスタ物語』ブログはこちら



また、現在庫分のパスタは昨年廃業した希少な低温乾燥×炭火コエする製麺所のパスタです。次の製麺所を探索中ですが、現在庫のパスタの価値をしっかりとお伝えし、大事に販売していきたくです。このパスタの原料の良さと加工の良さを一人でも多くの方にお届けしたいです。

タタめに茹でて
冷蔵庫で保存

3日はOK!!

ASAKURA
Pasta

スパゲッティ 1.6mm

茹で時間 約7分

アサクラパスタは

①原料の生産者栽培歴が明確

②時流に反する低温乾燥

③過度な加工がなく

本来の食感と風味

夏のおすすめメニュー

夏の定番!!

冷やし中華

＜材料＞一人分

- ・スパゲッティ 1.6mm 80g ・トマト 1/4個
- ・きゅうり 1/4本 ・卵 1個 ・ハム 2枚
- ④レ・西洋大まじり ・砂糖 小まじり ・醤油 小まじり ・塩 少々
- ・ごま油 小まじり ・白りごま 小まじり

＜作り方＞

- ①フライパンにEVO(分量外)を敷き点火し、溶き卵を流し入れ、錦糸卵をつくる。
- ②きゅうり、ハムは千切り、トマトはハタを取りくし切りにする
- ③レの材料をボウルに入れよく混ぜる
- ④茹でて冷やしたスパゲッティと具材を器に盛り付け、その上からレをかけて完成

こってりさっぱり!!

焼きなすと大葉のぶっかけ麺

＜材料＞一人分

- ・スパゲッティ 1.6mm 80g
- ・なす 1本 ・大葉 2枚
- ・生姜 約5g
- ・だし汁 大まじり
- ・醤油 小まじり
- ・みりん 大まじり 1/2
- ・EVO 適量

＜作り方＞

- ①なすはハタを切り落とし縦横半分に切り、から格子状に細かく切れ目を入れ、大葉は千切り、生姜はすりおろす
- ②ボウルに生姜、だし汁、醤油、みりんを入れて混ぜる
- ③フライパンにEVOを敷き、なすの皮が下になるように並べ、やや中火でソテーする
- ④なすがしんなりしたら裏返して軽く焼き色がつかまで焼く
- ⑤焼きなすが出来たら、②のボウルに入れ粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす
- ⑥器にスパゲッティ、焼きなすを盛り付け、②のボウルのたれと大葉をあしらって完成

お酢が効いてさっぱりおいしい!!

トマトマリネの冷製パスタ

＜材料＞一人分

- ・スパゲッティ 1.6mm 80g ・トマト 1個 ・玉ねぎ 1/4個
- ・大葉 2枚 ・EVO 大まじり ・お酢 大まじり ・塩 少々

＜作り方＞

- ①トマトはお尻の部分に十字に切れ目を入れ沸騰したお湯に約10秒入れ、すぐ冷水にとり皮をむく
- ②トマトのハタを取り、6等分にくし切りにする
- ③ボウルに塩、お酢、EVOを入れて混ぜた後よく混ぜ混ぜさせる
- ④玉ねぎは縦横に切って約1mm幅にカット
- ⑤切ったトマトと玉ねぎを③のボウルに入れてよく混ぜ、冷蔵庫でマリネする
- ⑥少し長めに茹でたスパゲッティ(は水にとり)冷やしよく水切りをしてから皿に盛る
- ⑦上からトマトマリネをたっぷりかけ、千切りにした大葉をちらし完成



パスタの
おいしい
茹で方

