

いま!

『新アサクラパスタ物語!』

も読んでもう理由 2025.10

アサクラパスタとは⇒ 2006年から輸入を始めた
弊社オリジナルのパスタです。
輸入に至るまで、そして輸入してからも様々な出来事
が起こり、今に至ります。



- 古代小麦
- カッペッリ小麦
- 古代小麦
- ファッロ小麦
- 古代小麦
- サラゴッラ小麦



そんなアサクラパスタは、今まさに『変革』の時代がやってきました。

『ブログ』新「新アサクラパスタ物語」は、HPで随時更新中⇒
初めての方もご利用の方も是非ご覧いただきたい内容となっております。

第一章

と。り。こ ■ お客様からの声(レビューなど) ■

入社7年の番場です。私も今ではすっかりアサクラパスタの虜。
十数年、一般品しか食べてこなかった私が、
アサクラパスタを初めて食べた時の印象はこうでした!
『米分の味わいと香りがしっかりする!! こんなの初めて!!』
『茹で汁までおいしい...』それ以来、家族にも
友人にもアサクラパスタをお勧めしています!!

しっかり小麦
の味がする!

胃もたれしない
満足感がある

噛むほどに
味わい深い

子供がイヤのパスタを
食べると言周りが異な
るのに、アサクラパスタ
にはそれがない!

第二章 “製造工程と原料がキー”

(加工)

低温製米粉、低温乾燥だから
米粉の持ち味が生きた消化のよい
パスタになる。

→ 現在庫のアサクラパスタは、
イタリア国内でも希少な、アサクラ
基準の製麺所。(昨年廃業)

詳しくは朝倉玲子
ブログへ →



(原料) 唯一無二のパスタ

無肥料・無農薬・産地の判る・指定農家!

品質改良されていない『古代小麦ファッロ』をアサクラの
ために蒔いてくれるという生産者クリスチャンとの出会い
により、2010年から指定農家栽培の原料で
パスタを加工。

現在販売中の古代小麦ファッロとカッペッリ小麦は、
山間部の不利な条件、自然栽培のリスクがある中、
クリスチャンがあえてこの道を選び、アサクラのために
蒔くことを決意。今に至る... 朝倉との絆をとっても感じます。

その後、古代小麦サラゴッラの生産者フイオレさんと出会い、
2017年には、**全パスタ指定農家栽培へ!**

製麺所も原料も

いつまでも当たり前前にはあるものではない、価値ある
希少なもの、とここ数年感じています。

現在、アサクラ倉庫にあるパスタすべてが

『宝物』です。この大事な『唯一無二のパスタ』を

多くの人に食べていただきたい! 素晴らしさを実感
していただきたい! とばかり思っています。

ご注文は
オンラインショップ
より↓

