



2025 (旧オルチョ通信) ★ アサクラ通信4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いただけます！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！あつと言う間に新年度ですね。至近距離に住む姪が高校を卒業し他県に巣立っていきました。ぎりぎりまで会津にいれたいのにという伯母のエゴは全く通じず、早々に引越してしまいました。家族と離れて一人で暮らすという18歳の姪の意思に嬉しい反面、いなくなると本当に寂しい。私も18歳の時全く同じでした。親をおいてよそに行くことへの罪悪感など1mmもありませんでした。親の気持ちをいま実感しています(泣・笑)

【オルチョ輸入25周年・感謝セール開催】

オルチョサンニータ 500ml 6本セット

(定価¥4,428×6本=26,568) **10%off**

→ **¥23,912/1本あたり ¥3,985 (税込)**

賞味期限：2025.12.31 ※なくなり次第終了



《会津クチーナ・料理教室申込み開始》残席あり

●インテンシーボ (集中コース・連続3回)

9月27(土)・28(日)・11月29日(土)

●初めてのイタリア家庭料理 (単回) 9月20日(土)

●料理とワインテイस्टィング会 (単回) (旧・ウナボルタの変形)

8月23日(土)・11月21日(金)・12月19日(金)

GW休業：5月3日(土)～5月6日(火)まで(定休：土日祝日)

オルチョ輸入二十五年・出会いと別れ、そしていま
2000年に会津若松の自宅6帖間の自室を事務所にしてオルチョの輸入を始めました。正確にいうと1999年秋に収穫し搾油したオルチョを千本予約したのがはじまりです。オリブオイル屋になると決め、その年にオルチョと出会い、その後料理修業を経て3年のイタリア滞在から帰国しました。輸入の「ゆ」の字も知らず始めてしまったのですが、イタリア食材業界人に「まずは輸入商社にアルバイトでもして貿易を理解してから始めたら？」と言われましたが、千本予約後だったのでそんな悠長なことはしてられない！と思いつつも焦りました。運よく東商の貿易講座を受講し大卒の輸入の仕組みを学びました。会津でやることに例の業界人には鼻で笑われましたが、講師の先生には、良くしてもらい、会津(地方)でやることを後押ししてもらいました。その後、実務で輸入そのものを学びました。必要な書類を提出する度にあたふたしながら、頭を抱えながら準備。結局千本は無事会津に届きました。

初年度のその千本も、今思い返すとぞつとします。というのも私は3千本ぐらいなら売れるだろうと勘だけで注文しました。そうしたら、生産者のジョバンナさん「レイコ、最初は千本にしておいたら？」と言うのです。それもそうだなと思いつつ千本に変更したのですが届いた後が大変でした。500ミリ一種のみで始めましたが、全く売れません。百貨店、高級食材店を主に営業しました。まず初めに店舗の社長さん宛に手紙を書き連絡を待つ。なんと、2店から連絡がありました！誰もが知る高級食材店にあたかも最初に取引成立か！と思いつつも勇んで行きましたが、けんもほろろ。2店舗とも全く同じ反応。『女性一人でやっているのよね？』『会社じゃないんですよね？』『電話するとこの電話は使われておりませんか？』『明日千本納品できますか？』『こんなことを言われました。そうかそうか、そういうことなのか、と世の中の断片を見せられました。このラインでは相手にされないのか、と方向転換。オルチョのキーワード『オーガニック』『混ぜ物のないオリブオイル』『一軒もの』など、この条件・個性を誰が求めるのか？を考えた時に自然食品店さんが頭に浮かびました。私はイタリアに行くずっと前に、自然食業界に身を置いていたので、古巣に戻るのが自然食品店と言ったら、しなびた大根が売っている異質な雰囲気、暗い、、、と聞いていました。しかしながら背に腹は代えられず、かなりの年数その業界から離れていた知人に勧められた3店舗に同じく手紙作戦で営業をしました。数日後、こちらから電話し訪問の許可をもらう、このような作戦です。たいていは断られました。その中でやつと、やつと話を聞いてもいいよと言ってくれたのが西荻窪の長本兄弟商会さんの社長ナモさんでした。私が電話口で話そうとした途端、「わかれないから来てよ、もの持って来て！」と言われたのです。威勢のいい電話口の社長(ナモ)さんでした。そして訪問すると、私の話をよく聞いてくださった(涙)私は当時、全く知らないお店でしたが自然食品店のパイオニアのお店だと後から知りました。そのナモ社長、そして奥様の京子さんが一昨年、昨年と続いて天に召されました。残念でなりません。大恩のあるお二人がいなくなり、次の世代に受け継がれたお店、そうやって人から人へ続いていく、を偲ぶ会に参加しました。二十五年やってきたからこそ、色々な出会いと別れがありそして、それが継承されていく、そうでない場合も見えました。オルチョを介してたくさんの人に出会えたこと、たくさんの方の現象を見せてもらえたことは私にとっての大きな財産です。これからはどこへどのように繋がっていくのでしょうか、それはわかりませんが一日一日を大事に一生懸命に生きる、これが繋がって未来になると確信しています。これからは末永くどうぞよろしくお願ひ申し上げます！(礼)

ペンネ・アラビアータ (春きゃべつ入り)アサクラ CHANNELにゲストをお招き！！

栃木県那須塩原にある『森の中のお野菜レストラン・クオーレデルソル』シェフ 滝口勝典さんがレクチャー (4/10日配信予定) とっても美味しいちょっと辛いトマトソースペースの Pasta 材料 (1人分) / パッサータまたは丘ポモ大さじ3・EVO 適量、辛味オイル小さじ1・んにくに半片・塩漬けケッパー4粒・アンチョヴィ1フィレ・ペンネ 50g きゃべつ2枚 つくり方①ペンネを0.5%塩分濃度の湯でアルデンテ茹でる、きゃべつを一口大に切りパスタ茹上がりと同時に鍋に入れる②フライパンにんにくのみじん切り、塩漬けのまま刻んだケッパー、辛味オイル、EVOを入れ弱火で味を出す③②のフライパンにアンチョヴィを足し溶けたらパッサータを入れる④3分程煮立ててペンネがゆで上がった③のソースと合わせ、最後にオレガノをしごき入れ、EVOを回しがけ、皿に盛りつける



【お知らせ】

5月より完全週休

2日制になります

第一土曜のみ午前の営業でしたが、5月から土日完全定休になります。ご迷惑をおかけしますが、平日のみの営業になります