



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 6月号

公式サイトの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！5月上旬からイタリアに来ています。こちらでは今、イタリア現地料理教室ツアーを5年ぶりに開催しています。2グループが無事帰国し、6月はさらに2グループがアサクラアイテムの生産者を訪問、現地で料理を学びます。全国各地での講習会や会津クチーナで学んだ皆さんは、イタリアの家庭料理で直接学ぶことが出来てさらに大きな気づきを得て帰国されます。講師の私としてはワクワクがとまりません。

入荷案内 ※全て税込

■2024年産 EVO アックアサンタ 250ml

価格改定 (旧) ¥3,510 → 新価格 ¥3,845

■オルチョ・アンチョヴィフィレ 210g

価格改定 (旧) ¥3,618 → 新価格 ¥3,672

★内容量が 230g → 210g に変更になります

■丘の上のポモドリーノ 300g

価格改定 (旧) ¥810

→ (新価格) ¥994

★蓋の色が赤→緑
変わります



SALE 案内 ※全て税込

■オルチョサンニータ 500ml 6本セット **10%off** ¥23,912

「オルチョ輸入 25周年・感謝セール開催中」

1本あたり ¥3,985 **¥443もお得!!** 賞味期限：2025.12.31

■ショートパスタバラエティセット **10%~20%off**

カップッリ小麦フジッリ 240g・ペンネ 490g

古代麦ファッロペンネ 240g・ジェメッリ 490g

・レシピ集付き 4種セット **10%off** ¥3,807

・レシピなし 4種セット **20%off** ¥3,384



イタリア現地料理教室を10倍の価値にする方法
爽やかで清々しい地中海性気候のイタリアですが、先月は朝晩が寒く日中は辛うじて爽やかな日が続きました。
6月に入り急に暑い!! 夏がやってきました。
GW明けから始まったイタリアでの現地料理教室と産地巡り。ご参加のみなさんには、想像以上に楽しんでいただいています。
イタリアに旅行しても、イタリアの家庭に入り現地の人たちが食べるものを滞在中に食べる機会に出会えることは難しいです。また、プロが作る料理屋さんの料理と私たちが日常で食べる料理が違うようにイタリア人が日々食べているものは驚くほど少ない材料で料理しています。そしてそれが、驚くおいしさです。
会津クチーナ (料理教室スタジオ) では、私がイタリアで実際に食べて知った本場のイタリア家庭料理をレクチャーしており、優れたオリーブオイルの魅力をみなさんに知って学んでもらっています。
この世界を知ると調理する材料、特に野菜の力の差に気づき、また逆に野菜のすばらしい味わいに気づくことができます。
会津クチーナ、また全国各地での「オリーブオイル使い方料理教室」に参加し実践された方が、現地での擦り合わせを出来る機会が、今回のイタリア現地教室です。2006年の初回からCOVID期間を除く、毎年恒例の教室になっています。
リピーターの最高記録は5回! 2回、3回目のリピーターもたくさん参加されています。そして現地を見て、本物をつくる人たちに直接会い、コミュニケーションをとるにより、さらにご自身で腑に落とし、イタリアでの経験を自分バージョンに変換されていく。。それが現地教室の魅力です。
6月に入り第3グループが現地入りしました。私は繰り返しみなさんに通訳し説明をしていますが、産地もその時その時変化し、また新しい学びを私自身がさせてもらっています。受け入れる生産者も、10000km以上離れた全く別の食文化の、そして自分の生産したアイテムを食べている人たちが来るわけです。みんな大喜び、コミュニケーションが深まり生産者はもちろん、イタリア人みな心から喜んでくれます。『喜ばせっこ』の応酬が、このアサクラ主催・現地料理教室にItalyとも言えます。COVIDも明け、イタリアと日本の交流がやっと再開できました。引き続き第4グループまで続きますが、毎回毎回の新しい発見にワクワクしています。
来年も同時期にこの現地教室を開催予定です。まずは、会津クチーナにて是非学んでください。そして、これらオリーブオイルをはじめアサクラアイテムを食べて実践してからのご参加が、現地教室を10倍爽りあるものになります。(れ)



会津クチーナ料理教室申込み



じゃがいものシンプルサラダ 6/12 配信予定

アサクラ CHANNEL「体験談編#3」

朝倉がオリーブオイルに出会い、輸入、現在に至るまでの体験談を踏まえお伝えする料理動画の第3回目!

材料/じゃがいも・水・コンチェント(塩)・アサクラ EVO
・野生のオレガノ つくり方/①じゃがいもは洗い皮をむき、15分浸水②お好みの大きさにカットし鍋に入れる③鍋に水の量の1%の塩を入れ点火④蓋をして沸騰するまで中火、その後弱火にして竹串が簡単に通るくらいまでゆでる⑤火が通ったらザルにあげ蒸気をしっかり抜く⑥蒸気が抜けたら皿に盛りアサクラ EVO を上からかける⑦仕上げに野生のオレガノを上から散らして出来上がり



2024年産から賞味期限の記載が表ラベルに変わります