



2025 (旧オルチョ通信) アサクラ通信7月号

公式サイトのお知らせや活動情報をご覧ください！スマホで簡単↑QRコードをご利用ください

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！無事イタリアから戻りました。暑いイタリアだったので梅雨を期待し帰ってきましたが湿気を伴った猛暑に気が萎えました。やっと雨も降ってくれてほっとしています。気候変動が激しい昨今ですが、人間は何万年とこの変化に耐えてきた屈強な生物です。それは遺伝子にインプットされています。その屈強さを削ぐ物は何か？それに意識することができれば生き残れる！と思います。さてそれは何でしょう。答えはいくつもあります。

欠品アイテム入荷しています！※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 に変更になりました
- 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 → 緑に変更になりました

現販売パスタの製麺所が廃業になるため、今後は新しい製麺所に変更予定です。ショートパスタは一部の型を除き加工しない予定です。また、原材料は同じ生産者の麦・小麦を使用しますがこれまでのパスタとは印象が異なる味、食感になる可能性があります。

SALE ショートパスタバラエティセット

- カップペリ小麦フジリ 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



夏季休業：8/9日(土)～17日(日)まで (8/12は通常営業) ご注文はお早めに。状況次第で休業明け発送となる場合もあります

イタリア現地教室を終えて

長いイタリア滞在から帰り、すぐ話題の邦画を見てきました。歌舞伎を題材にした内容、しかも三時間弱の長編。それで一気に日本モードに戻りました。

さて、イタリアでは5年ぶりに現地料理教室・産地見学を開催しました。私自身も受け入れる側の生産者も久しぶりで勘を取り戻すのに少々時間がかかりましたが、4班ありましたのでだんだんと勘を取り戻すことができました。今回はオリーブオイル生産者のアックアサンタ (アントネッラさん) わら一本 (マイケルさん) 豆と麦 (クリスチャンさん) トマト・オレガノ・ワインのイルトルキオ (アントニオさん) を巡りました。4班ほぼ同じ行程で回りましたが、各所4班が約10日ずれの訪問になり、このわずかな期間にも拘わらず畑の様子が一変するのには驚きました。夏至前の日照時間が最高潮になる時期でしたのでそれが顕著でした。

オリーブは、花芽が付きたころまで通して見ることができました。麦については穂が小さく実がなりだしたところまで通して見ることができました。麦については穂がちよびつと始め、穂が半分ほど完全に穂にそよぐと麦穂がしなるようになり始めるまで。チェチ (ひよこ豆) に至っては、小さな赤ちゃんのような枝葉しつかりとした木に花芽が付く最後の班は鞘がしつかりついているのを見ることができました。こんなにも短期間に生育するとは初めて知りました。レンティッキエ (レンズ豆) も同じく、弱々しい芽からつるが出だして花芽が開花。ブドウは新芽が出始め、花芽が付く開花ブドウの房が付き始める。このように植物の生育状況を一か月半かけて見ることができたこと、生産者の説明を繰り返し聞いたことにより私にとって新たな学びになりました。これは想像していなかった恩恵です。

当たり前ですが、植物は片時も留まることなく生育し続けていることに感動、また折々で見せる植物たちの姿の変化、形、色合い、匂い (オリーブの花の香りはレモンの花の香りにそっくり、またブドウの花の香りも初めてかぎました。いままで嗅いだことのない香り！しかもうっとうりするような香り！) それぞれの変化を五感で感じることでできた貴重な体験でした。植物の変化もすごいですが、もう一つすごかったのが人間。健康状態が旅を楽しむ一番の条件ですが、みなさん元気元気！時差と長旅による旅の始まりの体調変化はありましたが、時間が経つにつれ皆さん元気になっていく。これは生産者それぞれの大地の影響、と私は見えています。もちろん食べるものも大きく影響します。これは2006年からこの現地教室を開催しており食べるものがいかに旅を左右するか重々承知しています。その為に食事内容にも受け入れ先ともよく相談し決めています。生産者宅では、高品質のオリーブオイルベースで野菜中心の献立、その甲斐もあり、みなさんどんどん元気になる様子。この現地ツアーは見聞や経験だけでなく身体を整える役割もある、と思います。なにせ私自身が45日間のこの現地教室のアテンドをして帰国しても体調不良になることなく元気であること、これが一番の証明だと思います。(れ)



2024年産から賞味期限の記載が表ラベルに変わります

かんたんレシピ ～ヴィーガンプリン～

(現在販売中の『粗挽きチェチ粉』使用の場合)

アサクラ CHANNEL6/26 配信より 材料/チェチ粉 38g 砂糖 30g 又はメープル 32g・豆乳又はライスマイルク 160g・水 160g・オリーブオイル 10g・バニラエクストラ少々・塩少々
つくり方/①鍋にチェチ粉とバニラ以外を入れて火にかける
②沸騰したら一旦火をとめチェチ粉を入れてから再加熱 1分
泡だて器でかき混ぜる③熱々の内にミキサーに入れバニラを加え 1分攪拌する④あらかじめカラメルを入れた容器に流し入れ冷蔵庫で冷やし完成 (※カラメルのつくり方はYouTube参照)

