



2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 10月号

公式サイトのお知らせや活動情報をご覧になれます！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、お引き立て誠にありがとうございます！秋がやってきましたね。真っ青ですが夏とは違う空、朝の空気のにおい、陽が沈んだら始まる虫の合唱。あの信じられないくらい暑かった夏は過ぎ去りました。

会津倉庫に着くと、枯れた植物を刈り取った香りがすごいと思ったら、隣の田んぼが知らない間にすっかり刈り取られていました。あらあら〜と月日の移り変わりの早さを感じずにはいられない毎日です。夏は終わった。少し残念なような、せいせいしたような。衣替えをしつつスーツケースにイタリア収穫の為の荷造りを終え、まもなく出発です！

EVO わら一本入荷しました！(価格改定)

わら一本 250ml ¥3,920 → ¥4,374 (税込)

わら一本 500ml ¥5,378 → ¥6,048 (税込)

価格改定につきまして 弊社では生産者に発注時に支払う際、また国内入港後船会社へ支払い等、変動する為替レートで決済をしています。そのため、入荷ごとに価格が変動しますのでご理解いただきますようお願い申し上げます。

卸様は、Web 注文フォーム 個人様は、オンラインショップにて、注文時に最新価格をご確認くださいませ。

送料改定のご案内 (9月1日より) ※全て税込

■ 送料無料条件：17,000 円以上 → 18,000 円以上

■ 地域別送料

東北・関東・信越 924 円 → 1,034 円

北陸・中部・関西 1,039 円 → 1,150 円

北海道・中国・四国 1,188 円 → 1,298 円

九州 1,320 円 → 1,430 円 / 沖縄 2,200 円 → 2,310 円

※卸様は Web フォーム内に改定案内をご確認ください

普段仲が良くても、仕事となると人と人との違いがわかり、不協和音を生じることもあります。初めてのコラボですが、私も一人で生産し収穫し箱詰めしと大忙しの紀ちゃんでしたが私の細々なリクエストにも悠然と、素直に耳を傾け、指示に(笑) 従ってくれたのがすごい。

コラボセットも徐々に徐々に売れ始め、また購入した方の SNS 投稿のおかげもあり完売することが出来ました。

紀ちゃんの人柄、素直なところ、そして購入した方はお分かりだと思いますがぶどうの美味しさはもろんのこと、ぶどうへの愛が箱から感じられたことと思います。

自分が丹精込めて作った分身であるぶどうを、食べてくださる方を想像し一つ一つ箱詰めしたのだと思います。購入された方にも伝わったはず。私も紀ちゃんのぶどうに対する姿勢を見て今回非常に学ばせていただきました。

来年もたくさんの方に紀ちゃんのぶどう食べていただきます(れ)

アンチョヴィーについての質問がありました

**Q：最後に瓶底に残ったオイルはどうすればいいですか？
捨てた方がいいのか？**

A：とんでもない！捨てるなんて。冷蔵庫で保存しておけばかなり長期間アンチョヴィーはおいしいです。ただ分解が進み、身が柔らかくなり、身が溶けてトロトロになる場合もあります。その場合はトロトロのままソテーや炒め物、トマトソースの調味料としてお使いください。またオイル分だけが残った場合も同じく加熱調理などに利用してください。アンチョヴィーの旨みが溶けてたおいしい調味オイルになっています。

おいしいコラボ27弾終了・素天辺 Viena・紀ちゃんのぶどう

わら一本の長い欠品で大変ご迷惑をおかけしました。やっと入荷しました。わら一本も輸入開始から十年以上が経ち少しずつ広がっています。オルチョやアサクラオイルはもう定番化していますが、わら一本の定番化の為に始めたのが『おいしいコラボ企画』です。国内の美味しいもの、小さくても丁寧な手塩にかけて作られた産物と生産者にスポットを当て、わら一本のオリブオイルとセットで販売しているものです。9月は広島島のぶどう・シャインマスカットとピオーネのセットでした(わら一本はミニボトル)。私はこのぶどうの生産者・市川紀子さん、紀ちゃんと数年前に知り合いました。

紀ちゃんはおガニック栽培の家庭菜園から農業を始め、栽培、農作物を育てる魅力にはまり、ご縁がながりぶどう栽培に出会います。ぶどう栽培はホルモン剤(種なしにする為やぶどうの実を肥大させるための薬品)という大きな壁があり、使わないと見てくれが悪いというデメリットが。しかし不使用を選択した紀ちゃん。無肥料無農薬栽培に成功します。ぶどう栽培 5年目の今年、味が格段に良くなりました。私が製造するアサクラオイルも年々味が変化しています。紀ちゃんのぶどうを食べ自分とリンクしました。

コラボ開始の9月は残暑厳しくまた雨も多かった広島。ぶどうにも過酷で暑さによる皮の色素沈着は自然に任せ出来た証でもあります。また雨で実が割れる現象が付きものですが、それにも耐え割れずに済んだのは土壌とぶどうの木々の進化と言えそうです。味わいも醸し出すエネルギーも年々アップしており来年の紀ちゃんのぶどうがさらに楽しみです。またコラボ開始後は紀ちゃんの人柄にも感銘を受けました。

アサクラ CHANNEL 番外編

アサクラ「サバ」CHANNEL はじめました！

私、朝倉自身の日々の暮らしや料理に関するフリートークします。会津クチーナから。その時の日々の暮らしをご紹介します。ご興味がありましたら是非！
ご覧ください。登録もよろしくお願ひします



かんたんレシピ (10月15日配信予定)

スティックにんじんのオープン焼き

材料/にんじん中2本、アサクラ EVO 大さじ2弱、塩少々、バルサミコ酢と醤油各小さじ1.5、タイム、野生のオレガノ各少々 つくり方/①にんじんは斜めに厚切りし、更にスティック状にカットする②耐熱皿にオープンシートを敷きにんじんと EVO、塩を振り入れ 190℃のオーブンで 25 分程焼く③焼けたらバルサミコ酢、醤油を入れよく混ぜマリネし冷めたらいただく





愛のメッセージ 10月号

我ら5人がテーマにそってそれぞれに
お伝えします！是非ご一読ください！



さとう

担当：サブマネージャー
輸入関連・事務・発送

食で秋を楽しむ



テーマ

秋の楽しみ方

秋はおいしい食材がたくさんあり、
毎日食べるのが楽しくて仕方ありません。
中でもいちぢくは大好物の
生で食べるのもおいしいですが、
私のイチオシは甘露煮です！！
つくり方はかんたん！

- ① いちぢくはヘタを取り、2分程下茹でする
- ② 下茹ですたいちぢくをざるにあげて水を切る
- ③ 鍋にいちぢく、砂糖、レモン汁、水少々を加え
お好みのやわらかさまで煮る 完成

きのこ大好きな私の
おすすめレシピをご紹介します。
EVOと塩で、こんなに
旨みが、きのこのおいしい季節、
ぜひお試しください！！



〈きのこのオーブン焼き〉

材料 ・きのこ何でもOK ・アサクラEVO
・塩 ・にんにく ・イタリアンパセリ(あれば)

つくり方

- ① きのこは、木目がバラバラにならないようカット
- ② 包丁で切れ目を入れ、手むき
- ③ オーブンシートを敷いた天板に並べる
- ④ 上からEVOをかけ、塩をちらす
- ⑤ 190℃に予熱したオーブンで3分火炙く
→ 一回オーブンから出し、ひっくり返して火炙く
- ⑥ 皿にきのこを並べて、みじん切りにした
にんにくとイタリアンパセリをちらす

景色で楽しむ秋



もり

担当：マネージャー
事務全般・動画関連

会津の秋、とてもおすすめです。
山々に囲まれているため、木々になると
一気に山は赤や黄色に染まり、とても
美しい景色を眺めることができます。

私は休日にドライブで近場の猪苗代や
裏磐梯に出かけ、秋の空気を感ずる
時間を楽しんでリフレッシュしています。

是非、皆さんも秋を五感で自分の心で
喜ぶ時間を楽しんでください。



文化の秋 ～お茶会編～



ほし

担当：事務全般・講習会業務

インバウンドの影響もあり、抹茶ブームが
続いています。

会津若松市は茶道にゆかりのある地域で
春と秋に大きなお茶会があります。

10月18日(日)は鶴ヶ城にて、大茶会が
開催されます。5流派(表千家、裏千家、
石川流2支部、大日本茶道学会)の席が
あり、それぞれ趣向に合わせた一服が
味わえます。

甘いお菓子とほろ苦い抹茶で
楽しむ秋はいかがでしょうか。



秋の花を楽しむ



ひらた

担当：経理事務

10月に入り、涼しく過ごしやすい
季節になりました。

秋口になり、花屋さんの店先で
秋らしい色彩を見るのは心癒や
され、季節を感じます。

夏の涼しげな淡色の花から秋の
濃い色鮮やかな紫や赤の花を
我が家の玄関でも生け、秋を

楽しみ、お客様を迎えたいと
思います。

