

2026 (旧オルチョ通信) アサクラ通信 5月号

公式サイトのニュースレターに登録すると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

公式サイト



オンラインショップ



YouTube*料理動画



いつもアサクラアイテムをお引き立てご愛用ありがとうございます。

先月は講習やイベントで中国地方から東北に北上しそれぞれの地区の新緑を目で楽しめました。帰宅すると会津は桜も散りこちらも新緑！一年で一番躍動的な季節の到来です。山菜やたけのこセリやクレソンなど、この時期ならではの美味しいものが今年あっちこちから集まってきました。長かった寒い時期に溜まった何かが、この春の香りと味が溶かしてくれるような心持にさせられています。オルチョのあらしぼりも4月末に無事に入荷しています。GW明けよりご予約順に発送やつと開始です！

欠品アイテム・再入荷のお知らせ

- オルチョサンニータあらしぼり (GW 明け限定数オンラインで販売)
完売の際は取扱店様でご購入願います。次回6月初旬入荷予定
 - オルチョ・アンチョヴィフィレ 2025 年産新もの
 - 丘の上のポモドリーノ (チェリートマトの水煮) 2025 年産
 - ワイン/スプマンテ (発泡白)・ファランギーナ (白)
コーダディヴォルペ (白)
 - 塩漬けケッパー100g・500g
- ※現時点では価格が未定です。
価格決定次第・オンラインショップ (御様は COREC) に記載します

新製麺所のパスタには原料生地の塊が一部、混ざっている場合があります。気になる場合は取り除いてからお召し上がりください



新製麺所



ロング・ショート ¥1512 (税込)

『食品の劣化と腐敗』 ～油の酸化～

みなさんがオリーブオイルに求めるものは何でしょうか？サラダやパスタにはやっぱりオリーブオイルでしょう、レシピ本にオリーブオイルと書いてあればもちろんオリーブオイルで料理するでしょう、またはオリーブオイルは体にいいからでしょう、などなどいろいろな理由でオリーブオイルを選択されているかと思いますが。

オリーブオイルにはランクがあり最高品質のものをエキストラバージンという冠をつけることが出来ます。しかし、世の中に数多あるエキストラバージンですが本物(高品質)はわずかです。一昔前は開封したてのオイルの味と香りでランクが分かりましたが最近ではわかり難くなっており、味や香りが調整されており、それなりに良いのでそれがいいものかどうか、疑問すらわかないと思います。

たまたまなんですが、大メーカーの開封したエキストラバージンオリーブオイルを納戸に置きっぱなしで数年経ってからその存在に気づき、匂いをかいでみると仰け反りました。酸化臭がない！まだオリーブの香りさえします。これは大変だと思いました。もちろん賞味期限からも数年たつたものです。時間による劣化の形跡がないのは明らかにおかしい。賞味期限内ではそれに気づくことはありません。開封後数年置いたものの差で本物かどうか、わかる！と思いました。

高品質のオリーブオイルを見分けるのにラベルや味や香りでは全く参考にならないので、どうしたものかと思っていましたが、この開封後数年たつたものでそれが明らかにわかるので、会津クチーナの料理教室では香りのテイステイングをしています。先月の中国地方、関東地区のセミナーでは参加者にその違いを確認してもらう香りだけのテイステイングをしました。弊社の開封し数年たつたものと、例の納戸に置きっぱなしだった他社大メーカーの開封して数年たつたものの2種類。もちろん弊社のオイルは酸化しまくった鼻を近づけたらぎよつとする匂いでした。

そして私が驚いたのは、その“酸化臭”がどんなものか知らない人がものすごく多かったことです。弊社の2018年に開封した(6年経過)わら一本のはっきりわかる酸化臭がわからない人がいるのです。そして大メーカーの同じように開封して6年以上たつたオイルに酸化臭がない。これおかしくないですか？そして半分以上の人がそのおかしいことがピンとこない。日本国民は、劣化した食品のにおいの区別がつかない、これは大問題と思った次第です。腐敗したもの、腐敗する手前のもの、発酵の匂い、熟成した匂い、劣化した匂い、酸化した匂い。これをかぎ分けることができない。大問題じゃありませんか？そもそも一般の食品には酸化防止剤、安定剤など添加物で食品がそう簡単に劣化しないようになっているため、腐敗臭や酸化臭をかく機会がないのかもしれませんが。野菜や肉や魚の原材料から料理を仕立てるのにもそれに拍車をかけているのかもしれない。あともう一つ柔軟剤や洗剤に含まれる強い化学物質由来の香りによる嗅覚の麻痺にも一因があるでしょう。食品は劣化し腐敗、酸化する、当たり前のことを感知できない人がいる、これを思い知らされた連続講習でした。

今月5月賞味期限の弊社販売のおいしいアンチョヴィが4月の時点でまだ在庫がありました。賞味期限間近の今が、旨味が最高潮になりおいしいです。数日で賞味期限が来ますが私は値引きせず完売にチャレンジしました。発酵食品であるアンチョヴィはオリーブオイル・オルチョと共に熟成することにより旨味(アミノ酸)に分解されます。瓶下には魚醬が沈殿しているのを見えます。賞味期限に到達したから、このアンチョヴィは急に食べられないものになるのでしょうか？旨味がピークにある必要なものかもしれませんが、食品の特性を知る、それは料理するや何度か食べる経験が必要です。これはどうしたら養われるのか、これを読みわからない方は私に問い合わせてください！わからないままにするのはかなりまずいと思います。(れ)



かんたんレシピ/クリスチャンのおいしい全粒粉でパンケーキ (小さい丸形5-6枚分)

材料/古代麦ファット全粒粉 50g バナナ 50g (小1本)・砂糖大さじ 2/3・豆乳 (又は牛乳) 60g・ベーキングパウダー2g・EVO 少々・塩ひとつまみ つくり方/①全粒粉とベーキングを混ぜておく②フードプロセッサにバナナと豆乳を入れトロトロにする③ボウルに②を移し砂糖、粉、塩を入れてさっくり混ぜ 10 分以上静置する④フライパンに EVO をひき大さじスプーンで小さめに生地を敷き蓋をして片面 3 分焼く⑤裏返して蓋をずらしてさらに 2 分焼く

Asakura スタッフ

愛のメッセージ 5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

サブマネージャー
担当：輸入関連・事務・発送

チェリートマトの水煮

丘の上のポモドリーノ (通称丘柿)

完熟した生のチェリートマト(皮ごと)と
ビュレを瓶詰め！！

トマトの実をつぶして加熱することで
旨味が引き出され、振替のおいしさ♡
塩漬けケッパ-との相性も Good ！！

『丘ポモゴはん』

丘ポモとケッパ-の旨味たっぷり♡



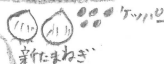
はん

担当：発送業務全般

新玉ねぎのケッパ-酢漬け

材料

- ・新玉ねぎ(皮なし小21個)
- ・塩漬けケッパ- 9粒
- ・酢 90cc ・キビ糖 大さじ1
- ・水 90cc



アサクラ CHANNEL VOL. 1912
※要予約！

作り方

- ① ケッパ-を塩漬けのまま半分にカット ●
- ② 鍋にケッパ-、水、キビ糖を入れ、点火し、
砂糖が溶けたら火を止め冷ます
- ③ 液が冷めたら、瓶に入れ、酢も入れる
- ④ 新玉ねぎはやや厚めにスライス
- ⑤ 瓶に新玉ねぎをスプーンで押し込むように
詰める (※ 液から玉ねぎが出ないようにする※)
- ⑥ 冷蔵庫で保存し、半日以上利用可能！
・冷蔵庫で長期保存OK ●



様々な
トッピングに！！ ☆ トマト サラダ 魚のカルパッチョ 肉や野菜のソテー etc...

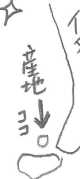
花の蕾が調味料！

私のイチオシアイテムさ！！ リーパリー島産のケッパ-

『塩漬けケッパ-』は使い次第で
利用法は無限大！和食・中華・洋食
まで幅広く使える 万能調味料 ☆

塩漬けのまま → 刻んで酢に漬けておけば
サラダや肉・魚のソテーに Good
お米と一緒に炊いてもおいしい

塩抜きして → パスタはもちろん、スープにカネたり
サイズ2種 刻んでEVOと合わせドレッシングにも！
100g これからの季節、カボチャにも Good
500g 塩・お酢・酢酸 料理にコク・旨みが出る
一切不要 優れたものです



マネージャー
担当：事務全般・動画関連

テーマ 5月入荷アイテム

アントニオファミリーの白ワイン

- ・ファラレギーナ
- ・コ-ダティヴォルペ (発泡酒)
- ・スパマンテ

イタリアから、無事に到着しました！
これからの季節、爽やかな白ワインが
ピッタリですね。

会津クレーナや各地で、ワイン会を
開催中です。お料理とのペアリング

パーティーでの盛り上げ役として
また、記念日には発泡酒の
スパマンテで乾杯はいかがですか？
ギフト用も承ります！



Salute!!



担当：事務全般・講習会業務

EVO オルチョ・アンチョヴィス

2025年産新ものが入荷しました！

新鮮なカタクタイフシを天日塩で漬込み
熟成した後に EVO オルチョ・サレーノを
注いだ アサクラ オーダーメイドの逸品になります。

- フiléそのまま (マリネ・おにぎり・巻きずしなど)
- ちぎって (サラダ・パスタ・スクット...)
- 細かく刻んで (ドレッシング・バター・スプレッドなど)
- 加熱して (溶かしたアンチョヴィソースで
パスタや煮し野菜とカネたり)

冷蔵して保存することが出来、長く保存
すると熟成が進んで旨みが増します。
いろいろアレンジしてお楽しみください。



ひらた

担当：経理事務