



# ほんものを たべよう

提出日				
6/	火	水	木	金
1	2	3	4	
配達日				
6/	火	水	木	金
8	9	10	11	
翌々週分配達日				
6/	火	水	木	金
15	16	17	18	

2021.6月2週号

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 蒟蒻

# ヘルシーこんにやくわらび餅、 オルター仕様100%で登場

有機こんにやく粉使用

## 中尾食品工業(株)

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)

### 原料をより安全に一新

昔ながらの木灰こんにやくの生産者(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.114、オルターカタログ2019年12月1週号参照)、中尾食品工業(株)四代目、中尾 友彦社長は、本年製造分からこんにやくわらび餅の原料を一新し、オルター仕様100%で製造していただけることになりました。バージョンアップしたこんにやくわらび餅を味わってみてください。

水切りとサツと水洗いで食べられる、包丁いらすの即食スイーツです。こだわりの原料のきな粉を添付し、お子さまから大人の方まで幅広くおすすめです。

### 有機こんにやく粉を使用

こんにやく粉の原料は有機こんにやく芋(オル



ター基準★★)になりました。

でんぷんは甘藷でんぷんをやめ、オルターの生産者、神野でんぷん工場製(オルターカタログ2010年2月1週号参照)になりました。

ホタテ貝殻焼成カルシウムは変更なしです。



中尾食品工業(株)の中尾 友彦社長

### 発芽毒、リーキーガット症候群の心配のない自家製無農薬豆乳

「豆乳味」の豆乳は、オルターの生産者、渡部 信一さん(オルターカタログ2016年10月2週号参照)の無農薬大豆(☆☆☆)(ND)を原料に、中尾食品工業(株)自社で豆乳にさせていただきます。大豆の発芽毒は浸漬し、発芽モード®にして無害化します。リーキーガット症候群の原因となる大豆サポニンは、大豆を煮る時に泡をすくって除去します。

### 自然栽培の抹茶を使用

「抹茶味」の抹茶は、オルターの生産者、健一自然農園(オルターカタログ2020年7月1週号参照)(☆☆☆)製になりました。

### 特製無農薬大豆きな粉

わらびもちに添えるきな粉については、これまでのきな粉小包装を製造していただいていた神谷興産で、前述の渡部 信一さんの無農薬大豆を原料としたきな粉に変更し、ブレンド・包装していただきます。また、砂糖はオルター取扱品である種子島甘蔗分蜜糖に、食塩は赤穂の天塩になりました。

### 超一流のメーカーの心意気

駄菓子的わらびもちですが、ここまで原料にこだわったメーカーの心意気は超一流です。

## 市販のわらびもちの問題点

昔のような、わらびの根から作る本物のわらび粉を使うわらびもちとはとくに幻となっています。

わらびもちと称して一般的に市販されているものは、食品添加物そのものである加工でんぷんや人工甘味料ソルビットが原料に使われています。加工でんぷんとは、発がん性が指摘されているヒドロキシプロピルデンプンやヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプンなど12種類あり、増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料、乳化剤として使われるものです。そのうちわらびもちに何が使われているか、加工でんぷんの表示だけでは判別が付きません。

添付されるきな粉もポストハーベスト農薬が問題な輸入大豆が原料です。砂糖がたっぷり混ざられ、その甘さで味をごまかしています。

## 中尾食品工業(株)のこんにやくわらび餅

### ●原料

#### 〈わらび餅〉

##### プレーン味

・有機こんにやく芋 生産者 森山 里美・森山 普悟(広島県) 有機栽培 ★★★ ND

・でんぷん 神野でんぷん工場(北海道)

※オルターカタログ2010年2月1週号参照

・ホタテ貝殻焼成 オリヒロ(株)(北海道)

カルシウム ※包装容器には行政指導上の都合で水酸化カルシウムと表記しています

●豆乳味 ※「プレーン味」の原料は共通

・豆乳 渡部 信一さん※の無農薬大豆(☆☆☆) ND

を原料に、中尾食品工業(株)で自社製

※オルターカタログ2016年10月2週号参照

●抹茶味 ※「プレーン味」の原料は共通

・抹茶 健一自然農園 自然栽培抹茶(☆☆☆)

※オルターカタログ2020年7月1週号参照

●きな粉 … 神谷興産(株)でブレンド・包装

・大豆 渡部 信一さん(同上) (☆☆☆) ND

・砂糖 新光糖業 種子島甘蔗分蜜糖

・食塩 赤穂化成 赤穂の天塩

### ●製造工程

- 1 原料計量(こんにやく粉、でんぷん)
- 2 原料溶き
- 3 放置・膨張
- 4 混合(ホタテ貝殻焼成カルシウム)
- 5 糸こんにやく
- 6 包装
- 7 金属探知機
- 8 きな粉添付



フォークリフトに乗って作業をする中尾 友彦社長

