



ほんものを たべよう

提出日	10/火	水	木	金
	18	19	20	21
配達日	10/火	水	木	金
	25	26	27	28
翌々週分配達日	11/火	水	木	金
	1	2	3	4

2022. 10月4週

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。

調味料

オルター仕様の「だしが香る鍋つゆ」新登場

マエカワテイスト(株)

文責 阪本 剛史(オルター 企画部部长)

鍋つゆがほしいと思い続けて数年

数年前から「鍋つゆ」は一般市場で人気のジャンルです。

オルターでも取り扱える鍋つゆがないか、と生協や自然食品店に並んでいる品ものを調べましたが、90%以上がレトルトパック。その時点でアウトです。

そこでオルターとお付き合いのある複数の生産者(メーカー)さんにオルター基準をクリアする鍋つゆ開発を打診しましたが、製造ロットや包材の問題などが理由で良いお返事をいただけないまま数年経ちました。

そんな中、マエカワテイストの前川 隆嗣社長と直接お会いする機会があり、鍋つゆに対する熱い思いを伝え直談判をしたところ、OKのお返事をいただけて開発がスタートしました。

だしのプロ・マエカワテイストと共同開発

マエカワテイストは先代前川 好一社長が1951年に「削り節屋」として創業、前川 隆嗣社長は二代目です。半世紀以上にわたる削り節の経験とだしづくりのノウハウがあります。

安全・健康な食品づくりを目指して、「無添加」「有機」の製品づくりとともに、「だしを効かせた」おいしくてヘルシーな食生活の普及に取り組んでいます。近年の水産資源減少に備えてプラントベース(植物性)調味料の開発にも取り組まれています。

SDGsを意識して、工場から大量に出るだしガラを飼料として有効活用すべく、地元の播磨農業高校と共同研究も進めています。



企画統括の前川 拓摩専務



いわし煮干

昆布

宗田鱈節

いわし節



マエカワテイスト 加西工場 製造部のスタッフの皆さんと前川 隆嗣社長(前列中央)

食を繰り返し、比率を決定しました。

最大のポイントは「菌数制御」と「風味の維持」を両立させることでした。醤油などの原料や完成品にも保存料を使用しないので菌数制御に細心の注意が必要ですが、菌の発生を抑えようとして加熱しすぎると風味が飛んでしまうからです。

鍋に使うのはもちろん、スープ、煮物、おでん、炒飯、ラーメン、ポトフ、唐揚げの味付けなどの料理にも使えます。

来シーズンは姉妹品も登場??

この鍋つゆがヒットすれば、来年以降に塩味や豆乳味などバリエーションを増やすよう、マエカワテイスト

にお願いしたいと思っています。オルター会員の皆様のご注文数量にかかっておりますので、ぜひ今回の自信作「だしが香る鍋つゆ」をご愛顧お願いします。



現場メンバー(姫路削り節工場)

レトルトパックではなく、安全なEPパックに充填

オルターでは、これまでレトルト製品は取扱いをしておりません。

その理由は、通常のレトルト製品に使われる包材は、アルミニウム箔、ナイロンフィルム、ポリエチレンテレフタレートフィルムなど6重構造でできており、合成樹脂そのものの問題や、アルミと合成樹脂がくっつかないため使用されている接着剤に問題があると考えてきたからです。

今回の鍋つゆも、レトルトパックを使わず「煮釜6合合わせだし醤油」で実績のある包材、EPパック(ノンアルミ)を使用しました。EPパックとは、セラミックを蒸着した軽くて丈夫で安全な新素材紙パックです。

開封後は冷蔵庫に保管し、早めにご使用ください。

魚介と鶏ガラの「だしが香る」

マエカワテイストは、鍋つゆの製造は初めてです。当初は魚介ベースで開発を進めていましたが、鍋つゆとして魚介だけでは旨みが足りず、鶏ガラスープを追加することになりました。

両方の旨味が活きる配合を決定するまでに調整と試

市販の鍋つゆの問題点

牛、豚、鶏の各エキス、各動物脂肪、乳製品とも主原料が一般の畜産物を使うので、ポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、飼料添加物、動物医薬品などの汚染が心配。野菜のエキス、パウダーは農薬の問題、酸化の問題があります。植物油にはトランス脂肪酸の問題、遺伝子組み換え、ポストハーベスト農薬などの問題があります。エキス工場に持ち込まれているこれら原料の鮮度も問題です。

抽出方法は、骨を砕き、加圧してとにかく歩溜りをよくして手間もかけず、ひたすら収量を上げるよう炊くので、雑味が出ておいしいものが作られていません。手間のかかる濃縮もほどほどに済ませただけの薄いエキスにアミノ酸、グルタミン酸ソーダ(脳障害)、蛋白加水分解物(発ガン性)を加え、キャリアオーバーの食品添加物も使われています。

その他、食塩、砂糖、乳糖、ブドウ糖、デキストリンなどの原料にもそれぞれ品質レベルに問題があり、粉末醤油、酵母エキスには原料段階の問題やキャリアオーバーの問題があります。酸化防止剤、増粘多糖類、着色料、酸味料、香料、乳化剤などの食品添加物が多用されています。

マエカワテイストの「だしが香る鍋つゆ」

6倍希釈で3~4人前の鍋を2回

●原料

- 淡口醤油 かめびし ※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」① p.153を参照
- とりからスープ 秋川牧園
- 甘蔗分蜜糖 ※来期製造時には有機砂糖へ切り替え予定
- いわしぶし (長崎県、熊本県)
- 食塩 赤穂化成
- みりん 角谷文治郎商店 ※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」① p.159を参照
- いわし煮干 (長崎県、熊本県)
- そうだかつおぶし (熊本県、愛媛県)
- 昆布 (北海道) ※産地は諸事情により変更になる場合あり

●製造工程

- 1 原料選別
- 2 熱水抽出
- 3 調合
- 4 検査
- 5 充填
- 6 冷却
- 7 梱包



削りライン



抽出釜



品管風景