



ほんものを たべよう

提出日	7/ 火 水 木 金
	6 7 8 9
配達日	7/ 火 水 木 金
	13 14 15 16
翌々週配達日	7/ 火 水 木 金
	20 21 22 23

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2021.7月3週号

カレーペースト

子どもにも向く、甘口 グルテンフリーカレーできました

オルター原料100%、直火焼、安全なピン詰です

コスモ食品(株)

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



右から2人目が山口 弘城営業部長、左から2人目が川上 洋工場長

子どもの脳を守るグルテンフリーカレー

日本人が好む、欧風のとろみのあるカレーには通常、小麦粉が使われています。近年一般的な小麦粉には多収穫性を追求した品種改良の結果、難分解ペプチドが原因となるアヘン類縁物質が含まれていることが問題となり、グルテンフリーを求める声が大きくなっています。子どもたちが大好きなカレーが子どもたちの脳を侵すのでは放置できません。

グルテンは、体質によっては消化不良、便秘、下痢、アレルギーなどの原因にもなります。

子どもにも向く、甘口

そのため、オルターカタログ2020年11月3週号でご紹介したように、オルターとしてグルテンフリー活動に取り組む一環として、グルテンフリーカレーを開発しました。

ところが、そのグルテンフリーカレーが辛口だったため、大人にとってはおいしいものですが、肝心の子どもにとっては敬遠されるものでした。そのため、子どもにも向く、「甘口」のグルテンフリーカレーを求める声が寄せられ、開発しました。

辛味の素である「チリペッパー」のみを抜くことで、スパイスの風味はそのままに、辛いのが苦手な方にもおいしくお召し上がりいただける、甘口タイプのカレーが出来ました。



調理例:トッピングカレー

「甘口グルテンフリーカレーペースト」の製造者は、これまでもオルターオリジナルカレールーやグルテンフリーカレーペーストを製造してきていただいているコスモ食品(株)です。

旨味をギュッと凝縮

もう一つの改良点は原料の「チキンコンソメ」の使用をやめ、より加工度の低い「鶏がらスープ(濃縮タイプ)」に変更したことです。この「鶏がらスープ」は新鮮

で健康な国産若鶏の鶏がらを水と塩だけでじっくり煮詰めた5倍濃縮のスープです。鶏の旨味がギュッと凝縮されており、カレーにコクと深みを与えています。

「100%オルター食材」「直火焼」「ピン詰」は変更なし

この甘口「グルテンフリーカレーペースト」は、「原料が100%オルター指定食材である」「強い直火で手間暇を惜しまずじっくりと焼き上げ、素材の味を最大限に引き出した濃厚な直火焼のカレールー」「スパイスの香りを逃さないで、仕上げ、最高の風味を出している」「安全性の高いピン詰」など重要なことにはこれまでのオルターカレールーと変更はありません。

時短調理で本格カレーも変更なし

このカレールーは、こだわりの製法で製造しているだけでなく、調理時間が短くても本格的なカレーが手軽に作れる、いわゆる「時短製品」であることも特徴です。肉を炒め、水を加え、ルーを加えて、出来上がりまで約15分でできる本格カレーです。

コスモ食品(株)のオルターオリジナルグルテンフリーカレーペースト 甘口

●原料

- 玉ねぎ 当麻有機の会 ☆☆☆ (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.49参照)
- りんご 高島町有機農業提携センター 中川信行 (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.60参照)
- トマトピューレー 光食品 有機トマトピューレー ND
- にんじん あゆみの会 ☆☆☆ ND
または 東山ベジフル ☆☆☆ (オルターカタログ1999年10月3週号参照)
- 有機バナナ シブランオーガニックファーム ★★ (オルターカタログ2019年7月4週号参照)
- 鶏がらスープ 秋川牧園
- 牛脂 知床興農ファーム ND
- 豚脂 知床興農ファーム ND
- 米粉 高生連 棚田の米粉 ◆ ND (オルターカタログ2016年3月1週号参照)
- 有機コリアンダー エヌ・ハーベスト
- 食塩 赤穂化成 赤穂の天塩
- 砂糖 新光糖業 種子島甘蔗分蜜糖 ND
- にんにく ヤマサ有機農園 ☆☆☆ (オルターカタログ2013年6月4週号参照)
- しょうが 四万十生産グループ ☆☆☆ ND
または 大原 好文さん ☆☆☆ ND
- 有機クミン エヌ・ハーベスト
- 豆乳ヨーグルト 尾崎食品 豆乳グルト (オルターカタログ2012年12月3週号参照)
- 有機ガラムマサラ エヌ・ハーベスト
- ガーリック ネバリ・バザーロ
- ジンジャー ネバリ・バザーロ
- 有機ターメリック エヌ・ハーベスト
- ココナッツミルク オーサワジャパン

(22) 原料水 水道水

- ※ 光食品 (オルターカタログ2015年8月1週号参照)
- エヌ・ハーベスト (オルターカタログ2013年11月2週号参照)
- ネバリ・バザーロ (オルターカタログ2011年3月2週号参照)
- 知床興農ファーム (オルターカタログ2020年2月2週号参照)

●製造工程

- 原料混合、加熱
- 充填
- 殺菌
- 除水
- X線異物検査
- ウエイトチェック
- 箱詰め



◎調理例<約3皿分>

肉…200g、水…400ml、本品…1本(180g)
お好みの野菜…適量、油…適量

●作り方



- 肉を油で焼き目がつくまで炒めます。
- ①に水を加え、よく煮込みます。お好みで玉ねぎ、にんじんなどを炒め、加えてください。
- いったん火を止め、本品を加えて溶かします。
- 再び火を着け、煮込めば完成です。