



# ほんものを たべよう

提出日	8/ 火 水 木 金
	24 25 26 27
配達日	8/ 火 9/ 水 木 金
	31 1 2 3
翌々週分配達日	9/ 火 水 木 金
	7 8 9 10

2021.9月1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。

## ハム

# 走る豚で ロースハム作りました

走る豚の旨味が活きている、自然な味

## (株)共同 熊本ミートセンター

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)



職人の松本 邦敬さん(左)と高倉 竜治さん

## オルター仕様 100%

(株)共同熊本ミートセンター 山下 敏文社長はオルターカタログ(2019年11月5週号)でご紹介した「山あいの林の中の放牧場で走る豚」を使って、極上の「ロースハムスライス」を製造しています。

原料は「走る豚ロース肉」のほか、食塩(赤穂化成)、種子島甘蔗分蜜糖(新光糖業)と水だけで、100%オルター仕様です。

もちろん発色剤、酸化防止剤、増量剤などは使っていません。

## 走る豚の高級部位ロースを使った 超ぜいたくなハム

走る豚の旨味をそのまま活かした自然な味わい



のハムです。その走る豚のさらに高級部位であるロースを使用していますので、脂の甘みも赤身のしっかりとした肉感もあり、両方味わいたい人にお勧めです。

温めてお召し上がりになる場合は、ハムエッグやミルフィーユ、ハムカツにしてもお肉の味をしっかりと味わえます。

生のままサラダに混ぜていただくとしっとりとした食感を味わえます。

## 国内最高峰の走る豚

走る豚とは、熊本県菊池市の

標高400mの山あいにある牧場「やまあい村」の武藤 勝典さんが育てる豚です。

山あいのクヌギ山、栗山、竹林などの放牧場で文字通り、元気に走り回っています。ストレスフリーで飼われ、肌は元気なピンク色です。放牧場は30カ所あり、そのうち常時10カ所をローテーションで使っています。使わない残りの20カ所では病気などが発生しないよう太陽に当て、休ませ、畑や草地として使っています。

エサはポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの心配のある輸入のエサを使わず、できるだけ国産、できるだけ九州産、できるだけ地元菊池産の安全なエサを与えています。

走る豚の詳細は前述オルターカタログ(2019年11月5週号)をご参照ください。

## プロの職人がこだわって作りました

共同熊本ミートセンターにおける走る豚ロースハム製造には、元和食料理人の高倉 竜治さんとソーセージ製造歴15年のベテラン職人松本 邦敬さんおよび障がいを持たれている方3名が製造補助として担当しています。

ハムやベーコンを製造する際、トリミングという工程があり、余分な脂肪やスジを除去しておきます。走る豚は脂の甘みがたいへん優れている特徴のある豚ですので、その良さを失わないように脂の削りすぎに注意しています。仕込む都度、豚によって脂の付き方が違うので、削りすぎないベストな感覚が必要です。

また1週間程度の熟成期間を設けており、走る豚の濃厚な旨味を増幅させてから、燻製を行っています。



共同 熊本ミートセンターのスタッフの皆さん

## 共同熊本ミートセンターの 走る豚ロースハム

### ●原料

走る豚 ロース肉 **ND** やまあい村 武藤 勝典  
 オルターカタログ2019年11月5週号参照  
 食塩 赤穂の天塩 赤穂化成  
 砂糖 **ND** 種子島甘蔗分蜜糖 新光糖業  
 水 井戸水

### ●製造工程

- 1 原料入荷(冷凍で入荷)
- 2 保管(-18℃以下)
- 3 解凍(5℃以下)
- 4 トリミング(脂肪整形、スジの除去)

### 5 副原料の計量

- 6 ピックル液(塩、砂糖、水のみ)に漬け込み熟成
- 7 スモークマシンにて加熱(中心温度70℃20分以上)  
スモークチップは桜、ナラ(宮崎、熊本、鹿児島産)

### 8 スライス

- 9 計量
- 10 真空包装
- 11 二次殺菌(85℃1分)
- 12 冷却
- 13 ラベル貼付
- 14 凍結(-25℃以下)
- 15 X線・金属探知で検査

