



ほんものを たべよう

提出日	5/31	6/1	6/2	6/3	6/4
配達日	6/7	6/8	6/9	6/10	6/11
翌々週分配達日	6/14	6/15	6/16	6/17	6/18

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

2022.6月2週号

菓子

オルターコーン

さらにおいしく焼き上がりました

(株)勝野製菓

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)

従来品よりさらにおいしく、 安価になりました

従来品を製造していただいていた製菓会社のオルターオリジナルコーン製造中止に伴い、改めて愛知県犬山市の(株)勝野製菓、勝野 真吉社長にオルターオリジナルコーンを製造していただけることになりました。

勝野製菓のコーン製造機が優秀なため、従来品と同じオルター仕様原料にもかかわらず、さらにたいへんおいしく焼き上がりました。味はサクサクとした食感で、アイスコーンとしての使用はもとより、アイスクリームを入れなくてもたいへんおいしく、それ自体高級せんべいとしても楽しむことができます。ヨーグルトや野菜サラダを入れて楽しむこともできます。

また製造時にあった失敗ロスが激減したことにより、一個当たりの単価も下がりました。私たちにとっておいしくなった上に、安くなったのはありがたいことです。

オルターオリジナル仕様

コーンの原料はオルター仕様です。国産小麦粉、種子島甘蔗分蜜糖、国産なたね油、赤穂の天塩と暫定品「大豆レシチン」です。

種子島甘蔗分蜜糖は年内に加工品からネオニコチノイド系農薬追放の一環として、「有機砂糖」に切り替



勝野製菓のスタッフの皆さん

勝野製菓のオルターコーン

●原料

小麦粉(さらさ)…北海道産小麦 瀬戸内商事
 種子島甘蔗分蜜糖…新光糖業SC糖 鹿児島県産
 なたね油…国産なたね油 米澤製油 北海道産、青森県産
 食塩…赤穂化成
 大豆レシチン…GMO不分別 アメリカ産、ブラジル産他
 最少量使用

●製造工程

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 1 原材料計量 | 7 金型充填 |
| 2 原料溶解混合
(砂糖、食塩、なたね油、レシチン) | 8 焼成 |
| 3 小麦粉投入混合 | 9 取り出し |
| 4 除鉄 | 10 空冷 |
| 5 ろ過 | 11 金属探知機 |
| 6 一時保管(ホールディングタンク) | 12 検品包装 |



勝野製菓の勝野 真吉社長



える予定です。

「大豆レシチン」は原料大豆がオルター指定ができない遺伝子組み換え不分別であるため、オルターとして排除したいものですが、これまで製造上どうしても排除することが難しかったものです。今回も、大豆レシチンは通常の半分(原料25kg中、通常130gのところを65g使用)にまで削減し、最少量で使っています。勝野製菓さんにさらに使用しなくて済まないかご相談させていただいているところです。

着色料不使用です

オルターコーンは着色料不使用です。そのため多少の色むらがありますが、安全の証とってください。

高性能シュガーコーン焼成機

勝野製菓は業界トップクラスのアイスコーンメーカーです。創業は1951年、かりんとうの会社として出発しました。勝野 真吉社長は2021年着任の若き3代目です。オルターからのオルター仕様コーン製造に、実に快く協力をしていただきました。

工場は実に清潔で、機能的です。シュガーコーン焼

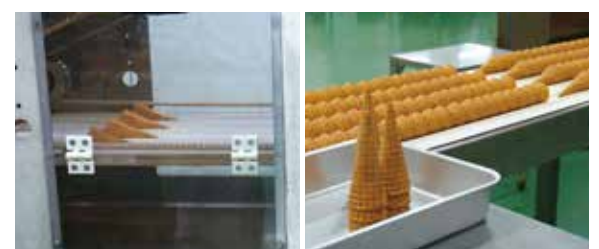
成機は高性能なドイツ製大型機械で、全くといってよいほどロスも出ません。



充填・焼成された生地が金型に巻きつくことで、コーンの形になる



形成されたコーンを空冷する



金属検出機に通したあと検品・包装

市販のコーンの問題点

主原料の小麦粉、コーンスターチはポストハーベスト農薬の問題があります。

果糖ブドウ糖液糖のような粗悪な甘味料(勝野製菓では市販のコーンでも使用していません)、アナトー色素、酸化防止剤(V・E、V・C)が使われています。

乳化剤として大豆レシチンが使われていますが、その原料大豆にもポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの問題があります。