



ほんものを たべよう

提出日	2/7	火	水	木	金
配達日	2/14	火	水	木	金
翌々週分配達日	2/21	火	水	木	金

2023.2月3週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

- 本場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

オルターの万能たれ、 ネオニコフリー達成

和風、洋風料理に便利

オルター / (株)味食研

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

ネオニコフリー達成

オルターの万能たれはオルターカタログ2010年9月2週号でご紹介しました。

今回、その原料を一新し、ネオニコフリー化を実現しました。

醤油はかめびしの醤油から、(株)ヤマヒサの有機しょうゆゆこい口(オルターカタログ2016年10月1週号参照)、料理酒は(株)片山・(合資)大和川酒造店・蔵の素会の純米酒「蔵の素」から、片山・(有)仁井田本家の有機米原料の「和蔵の稔り」へ、みりんは(株)角谷文治郎商店の三河みりんから、同じく角谷文治郎商店の有機三州味醂へ変更しました。砂糖は(株)オルタートレードジャパンのマスコバド糖のままで、変更はしていません。

使い切り小袋で便利です

オルターの万能たれは、手軽に使えるよう割合済みで、使い切りの30g(大さじ2)×5連小袋入りです。

うどんだし、肉じゃが、照り焼き、うなぎのた



味食研の木葉 裕章社長

れ、たまご焼きなど和風のおかずはもちろん、みたらし団子にも使えます。

洋風料理の隠し味としても秀逸で、ハンバーグソースのkokを出したり、カレーやシチューをまろやかにしてくれます。

小袋のプラスチックの安全性に留意

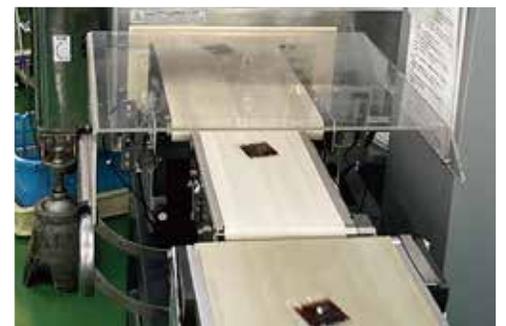
混合調理と小袋加工は愛知県の味食研にお願いしています。小分けの袋はたれと直接接触する袋内側は比較的安全性の高いポリエチレン素材で、外側は強度と密封性の高いナイロンとなっています。



ブレンドタンク



充填風景



充填時ウェイトチェッカー

●ご家庭での手作り万能たれの作り方



左記の比率で材料を合わせ、弱火にかけ煮立たせ、とろみがついたら火をとめます。

市販のたれの問題点

原料の醤油、酒、みりん、砂糖などにこだわりの良質なものが使われることはまずありません。コストのみが追求されますので、安かろうまずかろうにならざるを得ません。でんぷん、セルロース、還元水飴(遺伝子組み換え)、アルコール、ぶどう糖果糖液糖など粗悪なものも使われています。

このように主たる原料が本来は味を出すべき調味料なのにおいしくないわけですから、化学調味料、アミノ酸(脳障害)、蛋白加水分解物(発ガン性)、酵母エキスをはじめ各種エキス(原料不詳)などで味をごまかさないといけなくなるのです。また使用感を高めるのに乳化剤、着色料(カラメル色素)、増粘多糖類(キサンタンガム)などの食品添加物が使われます。

オルターの 万能たれ ND

●原料

醤油 ヤマヒサ 有機しょうゆ
有機大豆 穀の蔵(岩手県産、北海道産)
金沢大地(石川県産)
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」① p.22を参照

有機小麦 穀の蔵(岩手県産、北海道産)
食塩 天日塩(オーストラリア産)
※オルターカタログ2016年10月1週号参照

みりん 角谷文治郎商店 有機三州味醂
有機もち米 安商商会(山形県、宮城県)
有機本格焼酎 角谷文治郎商店
有機米麴 角谷文治郎商店

料理酒 片山・仁井田本家 和蔵の稔り
有機米 黒沢重雄(宮城県)オルター基準 ★★★
種麴 秋田 今野商店

砂糖 ATJ マスコバド糖