



ほんものを たべよう^D

Alter Weekly Order Catalogue

2023.2月4週号

提出日

2/ 火 水 木 金
14 15 16 17

配達日

2/ 火 水 木 金
21 22 23 24

翌々週分配達日

2/ 火 3/ 水 木 金
28 1 2 3

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。

無添加麺

おいしい生中華めん

国産有機小麦使用、ネオニコフリーです！

オルター / (株) Dクリエイツ

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

ラーメン・焼きそばに

オルターオリジナル本格餃子(オルターカタログ2019年11月4週号紹介)と酪農家応援フィナンシェ(オルターカタログ2021年12月4週号紹介)をオルターからの委託で製造している(株)Dクリエイツに、今度は中華めんの製造をお願いしました。

この中華めんは生麺のため、これまでオルターが扱ってきた「茹で麺」「蒸し麺」と比べてさらにおいしくなりました。これからいろんな形状の麺も開発できますが、まずは中太麺を開発しました。ラーメンや焼きそばの麺としてご利用ください。

ネオニコフリー化を実現

この中華めんは小麦粉とモンゴルの天然かんすい、赤穂の天塩、でんぷんだけのたいへんシンプルな中華麺です。もちろん、食品添加物も無添加です。

主原料の小麦粉は有機栽培の国産小麦を実現し、当然のこととしてネオニコチノイド系農薬を使っていない、すなわち「ネオニコフリー」の小麦粉です。

中華めん作りのプロ

オルターのこのネオニコフリー生中華めんを製造していただくDクリエイツは、もともとラーメンチェーンのバックヤード的存在である麺工場です。いわば中華めんのプロです。



Dクリエイツの皆さん



そのDクリエイツの技術力とオルターの原料とのコラボで、おいしくて安全なプロ仕様のオルター中華めんが実現しました。

〈冷凍麺の茹で方〉

沸騰したたっぷり目のお湯(大きな鍋の方が冷凍麺を入れたときの温度低下を防げます)に冷凍のまま入れていただき、最初は箸で回してほぐしてください。その後は時間まで吹きこぼれがないようにご注意ください。

茹で時間の目安:

冷凍から2分~2分30秒

※中華めんの茹で上がりの「湯切り」は重要です。しっかり湯切りしてスープの味を薄めないようお召し上がりください。



麺の特徴

- ・生めんだからおいしい
小麦の香りが立つ。コシがある。
- ・“有機”小麦粉だから安全
- ・ボリュームミーでおトク!

休止中のウマイの焼きそば(120g)と比べて
約2倍ボリューム



ゆでる前
135g

ゆでたあと
約235g

コシのある伸びにくい中華めんです。どんなタイプのスープにも相性の良い最強の中太麺です。

オルター/Dクリエイツの オルターの本格中華めん(生)

●原料

小麦粉 アグリシステム 有機栽培北海道産
ゆめちから(強力粉) ★★★
かんすい モンゴルかんすい(天然)
食塩 赤穂化成
でんぷん(打ち粉) 神野でんぷん工場

●製造工程

- 1 原料受け入れ
- 2 原料保管
- 3 混合・攪拌
- 4 麺帯成型(麺粒温度測定)
- 5 麺線成型・カット
- 6 包装(袋包装)
- 7 金属検知機
- 8 検品
- 9 箱詰め・梱包
- 10 冷凍保管