



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2023.4月1週号

提出日
3/ 火 水 木 金
28 29 30 31

配達日
4/ 火 水 木 金
4 5 6 7

翌々週分配達日
4/ 火 水 木 金
11 12 13 14

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。

ごま製品

有機ごまのふりかけとラー油

ごま一筋の会社を作っています

(株)和田萬

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

香り高い品質のごま

(株)和田萬 和田武大5代目社長は、創業明治16年からの140年の歴史を受け継ぎ、香り高い高品質のごまを作り続けています。オルターカタログ2012年5月1週号でご紹介したとおりです。

その高い加工技術で作った「有機」のごまを基に、さらに「有機醤油ごま」「有機ふりかけごまと梅」「有機ラー油」を製品化しています。

ふりかけ2種

「有機醤油ごま」は、自社製の有機いりごまとヤマヒサ(オルターカタログ2016年10月1週号紹介)の有機醤油が原料です。

杉桶で1年以上熟成させた有機醤油を、焙煎した有機白ごまに手作業でまぶし、ゆっくり乾燥させたもので、ごはんやおにぎりにそのままふりかけるのはもちろん、サラダやパスタ、魚・肉料理のシーズニングとしても使えます。

「有機ふりかけごまと梅」は、有機醤油で味付けしたごまとフレーク状の有機梅肉をブレンドした優しい味わいです。使い方は上記ふりかけと同じです。

有機ラー油

「有機ラー油」は自社製の有機白ごま油としまね有機ファームの有機唐辛子が原料です。シンプルな配合で、上品な辛みが特徴です。



ごま畑



和田萬の和田武大5代目社長

麺類や豆腐料理などのアクセントに使えます。

社長自ら焙煎機の前に立ち続けて

和田萬は和田栄三3代目社長の時、それまでの総合的な乾物屋からごま専門の会社にチェンジしました。

和田悦治4代目社長は、生の状態でのごま販売が主流だった時代に、直火で深く焙煎する独自の技術を苦心の末あみだし、香り高い高品質のごまの販売を始めました。世の中の機械化・オートメーション化が進んだ現在でも、焙



ごまを焙煎する和田悦治4代目社長



すりごま製造

煎機につきっきりで社長自ら焙煎するスタイルを変えず、その日その日のコンディションが違っていても、安定した品質の美味しいごま作りを続けてこられました。社長業を5代目に譲られた今も、4代目は50年以上焙煎機の前に立ち続けておられます。

世界の料理人も注目

表皮を焦がさず芯まで火の通った和田萬のごまは、ごまの生臭みがなく、香りと風味が豊かで旨味たっぷりです。少ない量で料理に風味がつけます。

ごまの精選工程ではとくに土ほこりなどの異物がないよう求められます。和田萬では10以上の工夫された機械を使い、たいへん丁寧な作業

を行っています。

有機認証は「日本」「アメリカ」「EU」で取得済みです。

ごまの常識を覆す、その加工レベルの高さに、パティシエやシェフの方に大好評で、各国のレストランなどに採用されています。

和田萬 有機ごまの「ふりかけ」「ラー油」

◇有機醤油ごま

原料 有機白ごま エジプト産 パラグアイ産など
有機醤油 ヤマヒサ
オルターカタログ2016年10月1週号参照

有機梅肉 農業生産法人 竹内農園(株)★★
あおさ 本井海苔(株)
有機醤油 同上
食塩 シママース(オルター暫定品)

◇有機ふりかけごまと梅

原料 有機白いりごま 同上
有機黒いりごま ポリビア産

◇有機ラー油

原料 有機白ごま油 自社製圧搾一番搾り
有機唐辛子 しまね有機ファーム(島根県)★★★