



# ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2023.5月1週号

提出日	4/	火	水	木	金
	25	26	27	28	
配達日	5/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
翌々週分配達日	5/	火	水	木	金
	9	10	11	12	

### 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。

## 調味料

# オルターのカレーが リニューアル

よりおいしく、よりお安く

## オルター / コスモ食品

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



コスモ食品のみなさん

### 「フレーク状」にしてコストを削減

オルターグルテンフリーカレーペーストは「辛口」をオルターカタログ2020年11月3週号にて、「甘口」をオルターカタログ2021年7月3週号にてご紹介しました。しかし、グルテンフリーにするため高価な原料を多用し、高価格なカレーペーストとなっていました。

そこで、原料の安全性や高い加工技術はそのまま、少しでも価格を下げられないかと工夫をしました。

#### 〈工夫① 米粉の比率を変更〉

米粉の比率を上げることにより、高価な原料の使用比率を下げました。また、従来品の米粉は、棚田の米粉(オルター基準◆)でしたが、今回使用する「オルターの米粉(山田錦)」は★★★なので、安全性の面でもより秀れています。

#### 〈工夫② 「ペースト状」から「フレーク状」への変更〉

これまでペースト状のルーをビン詰めする際、人海戦術でスプーンを使って、時間をかけビン充填していましたが、フレーク状にしたことで、機械を使って自動計量できるようになり、大幅にコストがカットできました。

フレークタイプは溶けやすいので、通常のカレーだけでなくキーマカレーやカレースープにも便利にお使いいただけます。

#### 〈工夫③ 「ビン」から「パウチ」への変更〉

現在、ビンはその価格が暴騰しています。大手が次々とビンからペットなどへ切り替え、ビン業界は老朽化した施設を更新できない状況になって閉鎖が相次いでいます。燃料代も高騰しています。

オルターとしては「ビン」を守っていくつもりですが、このカレーについては残念ながらパウチへ変更します。

軽量化しましたので、運搬コストも下げられます。パウチの成分はPET12/VMPET12/ASLL50(静電気防止リニア低密度ポリエチレンフィルム/PET)です。「フレーク状のカレー」と「常温取扱い」なので、包材として容認できる範囲です。

これらの努力により、従来のグルテンフリーカレーペースト180g(3皿分)646円(税込)からリニューアルしたオルター本格カレールー 150g(6皿分)通常価格598円(税込)と1皿あたり半額以下、54%コストカットが実現しました。

### オルター仕様100%、かつネオニコフリー

「オルター本格カレールー(フレークタイプ)中辛・甘口」の原料は下記の通りで、100%安全・

安心のオルター仕様は変わりません。もちろんネオニコフリーです。

この開発のためにコスモ食品の技術陣が一年以上掛け、じっくりと試作を繰り返していただきました。

### グルテンフリーでも本格的な味

オルター本格カレールーは、グルテンフリーにするため小麦粉を使わず、オルターの米粉を使っています。小麦粉の風味に頼らなくてもたいへん贅沢な原料をふんだんに使って、たいへんおいしい、まさに「本格的な味」を実現しています。

### 高い技術力で直火焼カレー

オルター本格カレールーの製造を委託しているコスモ食品の高い技術力は、オルターカタログ2019年7月1週号でご紹介したとおりです。

とくに直火焼の釜でいねいに製造しています。職人が時間をかけて、つきっきりで練り上げています。オルター材料のグルテンフリーカレールーは直火焼を行う技術者にとっても難しく、とろみと旨みを最高にするために、その技術を磨いていただきました。大手のカレーメーカーが粗悪な粉末の原料(野菜、醤油、油脂など)で混合するだけで1時間以内に10トンものカレーを作るのに対し、コスモ食品では300kg作るのに半日かけて素材の味を最大限に引き出し、おいしいカレールーに仕上げられています。

直火焼は直接火にかけることでスパイスの香りが立ちます。野菜や果物の水分も飛び、自然の旨みを極限にまで際立たせることができます。



### オルター/コスモ食品の オルター本格カレールー(フレークタイプ) 中辛・甘口 ND

#### ●原料

香辛料	ターメリック エヌ・ハーベスト ※オルターカタログ2013年11月2週号参照
	コリアンダー エヌ・ハーベスト
	クミン エヌ・ハーベスト
	ガラムマサラ エヌ・ハーベスト
	チリペッパー エヌ・ハーベスト
	中辛に使用 甘口に使用なし
	ガーリック ネパリ・バザー口 ※オルターカタログ2011年3月2週号参照
	ジンジャー ネパリ・バザー口
米粉	オルターの米粉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">★★★</span> 原料米 辻朋子 AgLi Bright 坂本宮農組合 製造 片山製粉 ※オルターカタログ2022年12月1週号参照
牛脂	知床興農ファーム <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ND</span> ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.150~153参照

豚脂	知床興農ファーム <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ND</span> ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.155参照
とりがらすープ	秋川牧園
砂糖	オルターブラジルシュガー Usina Sao Francisco S/A ※オルターカタログ2022年9月2週号参照
食塩	赤穂化成
玉ねぎ	富麻有機の会 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">☆☆☆</span> など オルター生産者 ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.49参照
トマトピューレ	光食品 有機トマトピューレー <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ND</span> ※オルターカタログ2015年8月1週号参照
りんごピューレ	高島町有機農業提携センターのりんご <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">◆</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ND</span> ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.60参照
人参ピューレ	あゆみの会 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">☆☆☆</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ND</span> などオルター生産者 ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.73参照