



ほんものを たべよう

提出日	5/ 火 水 木 金
	9 10 11 12
配達日	5/ 火 水 木 金
	16 17 18 19
翌々週分配達日	5/ 火 水 木 金
	23 24 25 26

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

2023.5月3週号

菓子

自然栽培農家で作った ポン菓子

ネオニコフリー達成しています

元ちゃんファーム

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

自然栽培で米、野菜を栽培

和歌山県岩出市にある元ちゃんファーム 小林 元さんは、「自然栽培」・「自家採種」・「天日干し」でお米を栽培しています。また、赤そら豆、そら豆、枝豆、にんにく、にんにくの芽、島オクラ、オクラ、ズッキーニ、きぬさや、スナップエンドウなどの野菜を、農薬・化学肥料・有機肥料を使わず自然栽培しています。

なす、実えんどう、早生玉ねぎなど農薬不使用、化学肥料不使用ですが、一部に米ぬかを使っているため有機栽培となるものもあります。



大麦畑

とうもろこし畑

ネオニコフリー達成

元ちゃんファームでは、自然栽培した大麦のポン菓子「うめちゃんの大麦ポンポン」と、同じく自然



栽培したトウモロコシのポン菓子「ようちゃんのポップポンポン」もオルターへ出荷いただいています。

大麦ポンポンに使う砂糖は、農薬不使用のマスコバド糖ですが、ポップポンポンの砂糖は、これまで種子島甘蔗分蜜糖で農薬不使用ではありませんでした。このたび、その種子島甘蔗分蜜糖を有機砂糖に切り替えることにより、ネオニコフリーを実現しました。

我が子のために始めたポン菓子作り

お菓子の製造は「自分の子どもが食べられる安心のお菓子がないな」ということで始めました。「うめちゃんの大麦ポンポン」のうめちゃんとは次女の梅ちゃんのことです。大麦ポンポンを製品化したころに生まれたので、そう名付けられました。「ようちゃんのポップポンポン」のようちゃんとは奥様の名前です。

家族の名前の入った楽しいお菓子です。とってもおいしいポン菓子で、大好評です。

オルター仕様 100%

ポン菓子の主原料大麦、トウモロコシは元ちゃんファームで自然栽培したものです。また副原料の砂糖、食塩もオルター仕様100%です。

オイルフリーなのでお子様にも安心して食べていただけます。

お米のポン菓子はよく見かけますが、大麦、トウモロコシのポン菓子はたいへん珍しいです。



元ちゃんファームの小林元さんとご家族の皆さま

農福連携

ポン菓子の加工は地元の福祉作業所「きのかわ福祉会ふるさとファーム」に委託しています。

このポン菓子を多くの人に喜んで食べていただければ、作業所のみんなの仕事が増えるので、いいな、と小林さんは思っています。



計量、袋づめ



袋、シール貼り



ポン菓子を製造してくださっている、きのかわ福祉会ふるさとファームの皆さま

元ちゃんファームの ポン菓子

●原料

◆うめちゃんの大麦ポンポン

大麦 自家栽培 自然栽培 ☆☆☆
砂糖 マスコバド糖 ATJ(フィリピン産) 農薬不使用
※オルターカタログ2009年5月3週号参照
食塩 赤穂化成

◆ようちゃんのポップポンポン

トウモロコシ
自家栽培 自然栽培 ☆☆☆
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