



ほんものを たべよう

提出日	7/	火	水	木	金
	18	19	20	21	
配達日	7/	火	水	木	金
	25	26	27	28	
翌々週分配達日	8/	火	水	木	金
	1	2	3	4	

2023.7月4週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

菓子

子どもに見つかるな! 揚げポテト様

プレミアムココナッツオイルで揚げた農薬不使用じゃがいもチップス

開屋本舗(株)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

農薬不使用のポテトチップス

富田林市にある開屋本舗(株) 開田 早代代表にオルターが製造委託して、オルター生産者の農薬不使用のじゃがいもを使ったポテトチップスを作っていただけになりました。

揚げ油にもこだわりました

かねてからオルター仕様のポテトチップスを作りたかったのですが、揚げ油までこだわると、その製造者を見つけることは、ほぼ絶望的なことでした。幸い開屋本舗では、小さなロットでの製造が可能でしたので、揚げ油としてココウェルのココナッツオイル(オルターカタログ2013年11月5週号参照)を使ったポテトチップスが実現しました。



超高級なポテトチップス「揚げポテト様」

農薬不使用のじゃがいもとココナッツオイルと有機砂糖だけを原料としたたいへん贅沢なポテトチップスを、安く売られている一般市販品と区別するために、あえてポテトチップスと呼ばず「揚げポテト様」と呼ぶことにしました。サクサク食感と凝縮された野菜の旨味がたまりません。この絶品「揚げポテト様」をぜひお楽しみく



ださい。

オルターと開屋本舗としては、これからオルターのかぼちゃ、さつまいもなどを原料とした「様シリーズ」を作っていくと思います。

子どもに見つかったら家計がたいへん

オルターの生産者、屋後 浩幸さん(石川県)が、かつて自らの農薬不使用のじゃがいもを開屋本舗に持ち込んで、ポテトチップスを委託製造されたことがあり、オルターでも販売しましたが、たいへん高いポテトチップスであり、売れにくいものでした。

今回、ある程度大きなロットでの製造をお願いしていますが、それでもかなり高めめのポテトチップスとなりました。

こんな高価なポテトチップスは、子どもに見つかったら家計が壊れてしまうので、製品名を「子どもに見つかるな!揚げポテト様」と名付けました。

低温フライで おいしく仕上がっています

開屋本舗では、ポテトチップスの製造工程にもこだわっています。真空(減圧)フライヤーを使っています。減圧、低温で素材をフライすると、原料の色や風味を損ねにくく、ビタミンなどの栄養も壊れにくくなります。

今回の「揚げポテト様」も、じゃがいもがこげず、白っぽく、とても風味が良く仕上がっています。

野菜チップスが受賞

開屋本舗は1998年、たこ焼き店として出発しました。2005年にはケータリング事業を開始しました。ケータリング2号店開店をきっかけに、屋号を「開屋本舗」としました。

2009年、安心・安全かつ健康的な食を追求する研究所「もったいないLabo・ラボ」を設立しました。2013年、真空(減圧)フライヤーを用いた食品加工事業を開始し、開屋本舗を株式会社化しました。2019年にはオリジナル食品ブランドcoco-vege(ココベジ)が「フード・アクション・ニッポンアワード」を受賞しました。

もったいない!がモットー

開屋本舗の開田 早代代表のモットーは、「もったいない!」「ゴミを出したくない」です。これまで、地元農家の売れ残った野菜、規格外の野菜などを活用してきました。チップスの割れたものは、ごはんのふりかけに製品化しています。

使い終わった廃油は外部委託で「石けん」にして販売しています。現在の石けんは「香料」を使っているため、次回製造分からはオルター向けに無香料で製造を行っていただく予定です。

オルターロットの製造時は 新しい油で揚げます

他の慣行農法の野菜製品との混入を防ぐため、オルターロット分の製造は新しいココナッツオイルを使って揚げさせていただきます。



開屋本舗の子どもに見つかるな!揚げポテト様

●原料

じゃがいも	オルター生産者 ☆☆☆
ココナッツオイル	ココウェル プレミアムココナッツオイル (オルターカタログ2013年11月5週号参照)
砂糖	Usina Sao Francisco S/A 有機砂糖

●製造工程

1 洗浄	6 放熱
2 カット	7 金属探知機
3 ボイル(砂糖水使用)	8 選別
4 急速冷凍	9 計量・袋詰め
5 VF(減圧フライ)加工(ココナッツオイル)	10 金属探知機