



# ほんものを たべよう

提出日	8/	火	水	木	金
	1	2	3	4	
配達日	8/	火	水	木	金
	8	9	10	11	
翌々週分配達日	8/	火	水	木	金
	15	16	17	18	

2023.8月2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。

## 生活用品

# 遠赤外線調理ができる セラミックコーティングホットプレート

清潔感のあるホワイト色

## エコワン(株) / 石崎電機製作所

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### フッ素樹脂加工製品のボイコットを!

食品がくっつきにくい、洗いやすい、油脂を使わなくても調理ができて、ダイエット効果が期待される、などの理由で、テフロンなどフッ素樹脂加工のフライパンやホットプレートが日本国内の台所で広く使われています。

しかし、ヨーロッパではフッ素樹脂加工製品は加熱時に有毒ガスが発生するとして追放されています。

フッ素樹脂加工製品を空だきすると、TFE(四フッ化エチレン)、HFPP(六フッ化プロピレン)、PFIB(ペルフルオロイソブテン)、COF2(フッ化カルボニル)、CO(一酸化炭素)などの有毒ガスが発生することが知られているからです。空だきではなく、通常の焼肉程度の使用方法でも有毒ガスの発生可能性があることを、米国のEWG(環境ワーキンググループ)が報告しています。また200℃ほどでも、発生する有毒ガスでカナリアなどペットが死んでいることを警告しています。

人体でも、のどの痛み、熱、寒気、胸が苦しい、頭痛など、風邪のような症状を引き起こすことがあることも報告しています。

オルターとしてもフッ素樹脂加工製品を使わないよう、これまで呼びかけてきたとおりです。

### 遠赤外線調理以外にも優れた特徴

エコワン(株)と石崎電機製作所は、アルミ(直接食材に触れませんので、アルミの害は心配ありません)の下地の上にセラミックをコーティングしたエコワンホットプレート「セラクイーン」を開発しました。フッ素樹脂加工していないので、安心して使用できるホットプレートです。

セラクイーンの特徴は、

- 有害なフッ素樹脂加工していません。
- 温度ムラがなく、かつ、遠赤外線効果でたいへんおいしく食材を調理できます。遠赤外線調理とは「石焼き」や「炭火焼き」と同様、食材の中まで火が通り、料理をたいへんおいしくすることができます。
- セラミックコーティングだから、調理後の汚れ



が簡単に拭き取れます。

- 軽くて薄型・長方形はテーブルの上で使いやすい。
- 清潔感のある白で、お洒落なデザインです。
- 火を使わないので高齢者も安心して使用できます。
- 余分な油は中央の油落としに入ります。

焼肉、お好み焼き、焼きそば、ホットケーキ、餃子、焼きうどん、クレープ、チャーハン、焼きおにぎりなどの料理に活躍します。

保温機能がありますので、料理を温かいまま召し上がれます。

### 家庭でもお店の鉄板焼のように おいしく調理

エコワン 稲葉 喜一社長はかねてから「焼肉」や「お好み焼き」はお店でいただく方がおいしいのは何故か? 家庭でもお店と同じようにおいしいお好み焼きができないか? という疑問をお持ちでした。



エコワンの稲葉 喜一社長

お店の鉄板の厚みはおよそ9mm以上あります。鉄板が厚いほど熱はゆっくり伝わり、中まで火が通り、おいしくできます。

家庭用では鉄板を厚くすると重くなり、高くなるので売れません。家庭用のホットプレートの鉄板の厚みは3~5mm程度です。薄ければ薄いほど熱は早く伝わり、焦げたり、中はまだ十分に火が通らない状態となります。

この問題をセラミックコーティングしたセラクイーンが解決したわけです。家庭用のホットプレートながら、業務用のお好み焼きの鉄板と同じように温度分布が安定しています。

オルターの安全食材、農薬不使用のキャベツや米粉を使って、セラクイーンで焼くお好み焼きはまさに絶品です。

### 便利な保温機能

セラクイーンはダイヤルで簡単に温度調節ができます。凍ったままのオルターの肉をプレートの上に載せて、1枚ずつはがしながら簡単に焼肉ができます。焦がさず調理できますのでたいへん便利です。

### エコワン/石崎電機製作所の エコワンホットプレート「セラクイーン」

• 構造	下地にアルミ材 上にセラミック 二酸化ケイ素や酸化チタン含有のセラミックコーティング 表面温度150~200℃ できるだけ均一になるよう設計されている	• 材質	プレート:アルミダイキャスト(セラミックコーティング) 遮熱板:ステンレス 本体:竹材(圧縮材) 受け皿:PP
• 定格	AC100V-1300W(50/60Hz)	• 電源コード	約1.8m
• 本体寸法	本体枠:幅600×奥行217×高さ78mm、 プレート:幅510×奥行250mm	• 温度調節	「切」~「保温」~140~170~200℃
• 質量	約3.3kg(使用時:自動温度調節器、受け皿含む)	• 温度ヒューズ	157℃
		• 付属品	受け皿1個、シリコンキャップ1個、調理用竹ヘラ2本、取扱説明書
		• 製造国	中国
		• 保証期間	お買い上げから1年