



ほんものを たべよう **B**

提出日	9/12	9/13	9/14	9/15
配達日	9/19	9/20	9/21	9/22
翌々週分配達日	9/26	9/27	9/28	9/29

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

2023.9月4週号

無添加水産加工品

オルター仕様100%、本燻し製法、 手作りの絶品スモークサーモン

まさにうなる味、無添加です

(株)カネハチフーズ

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

プロ中のプロの味

千葉県匝瑳(そうさ)市にある(株)カネハチフーズ、石田 信介代表は、「本燻し製法」でスモークサーモンを製造し、ホテルやレストランのシェフから高評価を得ています。まさにプロの味で、文句なしのスモークサーモンです。

このたび、そのプロ中のプロに、オルター仕様100%でオルターのスモークサーモンを製造していただけることになりました。もちろん、さらに満足度の高い絶品に仕上がっています。

無添加、本燻し、手作り

オルター仕様100%の無添加本燻しスモークサーモンの原料は、北海道産の秋鮭と赤穂の天塩だけと極めてシンプルです。燻煙に使うチップは国産天然木のナラ・サクラ、アメリカ産天然木のヒッコリーの3種の香木です。最適な温度、湿度管理のもと、じっくりと時間をかけて燻し上げたこだわりの逸品です。

工場で使う水は浄水器を使って活性水にしています。いわばこの活性水も隠し味になっています。

全ての工程でほぼ手作りをし、品質への妥協はありません。

国内シェアトップレベル

カネハチフーズのグループ会社はサケの国内シェアトップレベルの大手です。先代は成田市場で仲買いをしていました。定塩鮭フィレの加工をする会社を創業されました。カネハチフーズの石田 信介代表はスタッフたちと



カネハチフーズの石田 信介代表

の人生の中で食べてきたスモークサーモンの中でまさに別格の絶品に仕上がっています。この製品は人々に大きな幸せをもたらすことは間違いありません。

ともにその加工会社を大手へと成長させ、さらに現在のスモークサーモンを製造する会社を2005年に創業しました。

「自然な食べものが一番」がモットー

元々オルターではスモークサーモンは売れ筋のアイテムでした。しかし、原料のサケが不漁で入手できず、そのメーカーが製造されなくなっていました。そのため、新たな生産者を探していました。いくつか問い合わせをした他のメーカーでは、オルター仕様に難色を示しました。しかし、カネハチフーズさんはそれらとは全く違う素晴らしい対応で、オルター仕様を積極的に取り入れたいとお申し出だけたのです。

カネハチフーズの石田 信介代表は、元々「自然な食べものが一番」という考えのもと、オーガニックとまではいかないまでも、なるべく添加物を使用せず、多品目少量生産のキッチンスタイルにこだわってこられていました。

まさに別格のスモークサーモン

当初はカネハチフーズさんの素晴らしい開発姿勢に、ハンガリーな若者が経営する会社かのような印象を受けていました。しかし、出会えたのは大手にもかかわらず、プロ中のプロの職人集団の理想的なメーカーでした。そして完成したスモークサーモンはこれまで私

ふわふわ食感のサケ

今回のご紹介はスモークサーモンですが、塩鮭や他の魚の加工品も絶品で、順次オルター仕様でアイテムを拡大していきますので、お楽しみに。

特に甘塩のサケは、塩味のあとに甘味がやってくる、ふわふわ食感のサケです。



カネハチフーズのサケ加工品

スモーク秋鮭切り落とし

●原料

秋鮭…北海道産
食塩…赤穂化成
燻煙チップ…国産天然木 ナラ・サクラ、
アメリカ産天然木 ヒッコリー

塩秋鮭切身(甘口)

●原料

秋鮭…北海道産
食塩…赤穂化成