



# ほんものを たべよう A

提出日	10/火	水	木	金
	3	4	5	6
配達日	10/火	水	木	金
	10	11	12	13
翌々週配達日	10/火	水	木	金
	17	18	19	20

## 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. 10月2週号

## 菓子

# オルター仕様100%の ワッフルできました

ネオニコフリークリア

## (有)梅香堂

文責 西川 榮郎(オルター代表)



梅香堂の田中 隆史3代目社長

### とことん原料の安全性にこだわって

神戸市にあるお菓子製造会社、(有)梅香堂(ばいかどう)田中 隆史(たかふみ)3代目社長に、オルター仕様100%のベルギーワッフルを作っていただけになりました。

ワッフルに使用する原料は、有機小麦粉(北海道産、アグリシステム、オルターカタログ2017年1月4週号参照)、有機砂糖(Usina Sao Francisco S/A、オルターカタログ2022年9月2週号参照)、たまご(カンナンファーム、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」P177参照)、よつ葉バター、よつ葉ノンホモ牛乳、椰子の花みつ(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」P152参照)、白神こだま酵母(サラ秋田白神、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」P119参照)、赤穂の天塩です。ネオニコフリーを達成するため、「有機小麦粉」「有機砂糖」などを使っています。

### ネオニコフリー達成

製品のコンセプトとしては、オルター仕様の安全な原材料100%、食品添加物一切不使用、遺伝子組換え作物不使用、トランス脂肪酸不使用、ベーキングパウダー(アルミニウム配合)不使用などで、ネオニコフリーも達成しています。

### 絶品ワッフル

今回、開発したオルター仕様100%ワッフルは、



市販されているワッフルとは全く違う、まさに別格の原料を使っています。市販のようにコテコテしない、素直な味に仕上がっています。

### 安心な鉄製の焼き機を使用

梅香堂はベルギー産のワッフル焼き機を2種持っています。「鉄製のもの」と「アルミにテフロン加工したもの」です。オルター向けには有害なテフロン加工のものは使用せず、「鉄製のもの」で焼いていただけることになっています。焼き機を使って、職人さんの手作業で丁寧に焼き上げています。

### 安全なものを作りたいと思ったのは ご自身のアトピー

梅香堂は3代目の祖父、初代田中朝吉さんによって1946年に瓦せんべい製造会社として創業されました。その瓦せんべいは、今も焼き続けていますが、ワッフルの開発が落ち着いたら、オルター仕

様100%の瓦せんべいの開発に取り組みたいと思います。

初代田中朝吉さんは、有名大手お菓子屋の下請けも始められました。

3代目、田中隆史さんは梅香堂で13年間製造スタッフとして働いたあと、代表取締役に就任しました。田中隆史さんが安全なお菓子を作りたいと思ったきっかけは、ご自身のアトピーでした。自分の子どもも食べられるものが作りたいと思ったからでした。「オシャレで見た目からもワクワクして手にとってもらえる」お菓子を作りたいと思いました。オルターに声をかけられたのは、隆史さんの妹さんがオルター会員だったからでした。

### テレビでも紹介

最近、テレビ「よ〜いドン!」「ひるおび」で紹介されたことがあり、観られた方もいらっしゃるかもしれませんが。

「神戸お土産」とネットで検索すると、梅香堂の「神戸フルワ」が上位に出てきます。



### 梅香堂のベルギーワッフル(プレーン)

#### ●原料

小麦粉 有機小麦 北海道産 アグリシステム(株) ゆめちから(強力粉) ★★★  
きたほなみ(薄力粉) ★★★

※きたほなみは、有機転換期間中小麦 ☆ に変更となる場合があります。

※オルターカタログ2017年1月4週号参照

たまご (有)カンナンファーム ND  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」P177参照  
バター よつ葉バター ND  
牛乳 よつ葉ノンホモ牛乳 ND  
砂糖 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A

※オルターカタログ2022年9月2週号参照

はなみつ 椰子の花みつ アイ・シー・エス(株)  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」P152参照  
酵母 白神こだま酵母 (株)サラ秋田白神  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」P119参照  
塩 赤穂の天塩

#### ●製造工程

- |        |        |
|--------|--------|
| 1 原料計量 | 6 焼成   |
| 2 材料混捏 | 7 冷却   |
| 3 一次発酵 | 8 袋入   |
| 4 分割   | 9 袋熱圧着 |
| 5 二次発酵 |        |

P19で梅香堂のベルギーワッフル(プレーン)をご紹介します。