



ほんものを たべよう

提出日
10/火 水 木 金
24 25 26 27

配達日
10/火 11/水 木 金
31 1 2 3

翌々週分配達日
11/火 水 木 金
7 8 9 10

2023. 11月1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。

無添加水産加工品

魚スモーク ネオニコフリー達成

まさにやみつきになる味

徳島スモーク

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

さらにおいしくなりました

海亀が上陸することで有名な徳島県海部郡美波町(旧、日和佐町)にある徳島スモーク(旧社名は浜吉水産 日和佐燻製工房)、濱 真一代表は、オルター仕様の魚スモーク製品について、原料に使う調味料をさらにバージョンアップして、ネオニコフリーを達成しました。

これまでも「やみつきになるほどおいしい魚スモーク」でしたが、さらにおいしさをアップしました。

これまでどおり、そのまま食べることはもちろん、パスタ、チャーハン、茶漬け、冷やしそうめん、ぶっかけうどん、サラダ、オニオンドレッシングなどの具としてお楽しみください。

調味料を有機へ変更しました

原料の魚はこれまでと同様、東由岐漁協一本釣りの魚(工房から10分)、柄の浦漁協大敷網の魚(工房から40分)の新鮮な魚です。変更はありません。

醤油はかめびし「こいくち醤油」からヤマヒサの「有機しょうゆ」(オルターカタログ2016年10月1週号参照)へ変更しました。

みりんは角谷文治郎商店の「三河みりん」から、同社「有機三州味醂」(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.159参照)へ変更しました。



徳島スモークの濱 真一代表(後列左から2人目)とスタッフのみなさん



※写真はスモーク詰め合わせセット

味噌はやさか共同農場「白味噌」および「有機合わせ味噌」だったものを「有機合わせ味噌」(オルターカタログ2010年10月4週号参照)だけ使うこととします。

砂糖は新光糖業の「種子島甘蔗分蜜糖」から「有機砂糖」(ブラジル産 Usina Sao Francisco S/Aオルターカタログ2022年9月2週号参照)へ変更します。

以下の原料は変更ありません。食塩 赤穂化成「赤穂の天塩」、ブラックペッパー エヌ・ハーベスト(オルターカタログ2013年11月2週号参照)、

シナモン エヌ・ハーベスト(同上)、冷凍にんにく ヤマサ有機農園・徳島県のにんにく(オルター基準☆☆☆)を吉野コスモス会またはバンジーで加工したものを。

もちろん無添加

製造工程で食品添加物など一切の化学薬品を使わないのもこれまでどおりです。

スモーク材としては地元の山桜の間伐材のまき、着火剤としては徳島県または高知県内の各業者から仕入れたウバメガシの備長炭を使っています。

燻製たまごもネオニコフリー

これまでオルターで取り扱いのある徳島スモークアイテムの中で、一番人気のある燻製たまごについても、同様に調味料を変更してネオニコフリーを達成しました。



燻製している風景



乾燥

徳島スモークの 魚スモーク

●原料

鮮魚…東由岐漁協 一本釣りの魚
柄の浦漁協 大敷網の魚

醤油…ヤマヒサ 有機しょうゆ ND

オルターカタログ2016年10月1週号参照

みりん…角谷文治郎商店 有機三州味醂 ND

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」
p.159参照

味噌…やさか共同農場 有機合わせ味噌

砂糖…Usina Sao Francisco S/A 有機砂糖

オルターカタログ2022年9月2週号参照

食塩…赤穂化成 赤穂の天塩

ブラックペッパー…エヌ・ハーベスト

オルターカタログ2013年11月2週号参照

シナモン…エヌ・ハーベスト(同上)

冷凍にんにく…ヤマサ有機農園・徳島県のにんにく
(オルター基準☆☆☆)を吉野コスモス会または
バンジーで加工したもの

徳島スモークの燻製たまご

●原料

たまご…芦田ポーター(兵庫県) ND

醤油…ヤマヒサ 有機しょうゆ(同上) ND

みりん…角谷文治郎商店 有機三州味醂(同上) ND

食塩…赤穂化成 赤穂の天塩

鰹上粉…竹内商店 ND

オルターカタログ2013年3月1週号参照