



# ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	21	22	23	24
配達日	11/火	水	木	12/金
	28	29	30	1
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	5	6	7	8

## 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

2023.12月1週号

## 無添加ハム・ソーセージ

# オルター仕様100%、 ドイツ伝統のハム・ソーセージの味を!!

### ネオニコフリー達成

## ハム工房 古都

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

### 原料豚肉を確保できたので製造再開

京都府乙訓郡大山崎町にあるハム工房 古都、山内啓輔さんに、オルターの豚肉の生産者、知床興農ファームの豚肉原料不足のため中断していた「古都さんのプレーンソーセージ」の製造を再開していただくことになりました。原料の豚肉は、2023年中はくさなぎ農園の豚肉を使用しますが、2024年からは知床興農ファームの豚肉に戻す予定です。

### 歯ごたえをさらにおいしく改良

オルターカタログ2015年11月2週号でご紹介した当時の「古都さんのプレーンソーセージ」と比べて、背脂を減らし、豚モモ肉の配合比率を増やすことで、より肉の旨味が増し、食感がさらに歯ごたえのあるものになっていますので、ご期待ください。

### 新製品登場

また、新製品として「ロースハムブロック」「ベーコンブロック」も登場します。クリスマス



ハム工房 古都の山内 啓輔さん

### 本場ドイツの技術をベースに

山内啓輔さんはドイツ風のハム・ソーセージ作りを学び、その技術をベースに独自の工夫を加え、完全無添加のハム・ソーセージ作りを完成させてきました。その詳しい開発エピソードはオルターカタログ2015年11月2週号でご紹介したとおりです。

スの一品としてご活用ください。

### ネオニコフリー達成

このリニューアルに際して、じゃがいもでんぷんを神野でんぷん工場(オルターカタログ2010年2月1週号参照)のネオニコフリーのじゃがいも原料に切り替えましたので、ネオニコフリーも達成しています。

また前回使用していた「レッドチリ」を今回からは使用しません。



腸詰作業

## ハム工房 古都の 古都さんのプレーンソーセージ

### ●原料

豚肉…2023年中  
くさなぎ農園 豚モモ肉(北海道産) **ND**  
※オルターカタログ2021年4月4週号参照  
2024年から  
知床興農ファーム 豚モモ肉(北海道産) **ND**  
※オルターカタログ2015年7月3週号参照  
豚脂…知床興農ファーム 背脂(北海道産) **ND**  
食塩…ハナトレーディング ブラックソルト  
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの

百科」① p.146参照  
黒砂糖…ATJ マスコバド糖  
※オルターカタログ2009年5月3週号参照  
香辛料…エヌ・ハーベスト コリアンダー  
※オルターカタログ2013年11月2週号参照  
じゃがいもでんぷん…神野でんぷん工場  
でんぷん **☆☆** 以上 **ND**  
※オルターカタログ2023年3月5週号参照  
羊腸…ニュージーランド産

### ●おすすめの食べ方

解凍後袋から出して、沸騰したお湯をつくり、火を止めて、5～6分茹でてから、油も何も引かないフライパンで焼くことです。皮がパリッとした食感になり、おいしく召し上がりいただけます。

### 市販のハム・ソーセージの問題点

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」① p.78を参照してください。