



ほんものを たべよう

提出日
2/ 火 水 木 金
27 28 29 1

配達日
3/ 火 水 木 金
5 6 7 8

翌々週分配達日
3/ 火 水 木 金
12 13 14 15

2024.3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。

缶詰

三陸で獲れた「旬」を 新鮮なまま缶詰に

食品添加物不使用、ビスフェノールA対策済み

(株)タイム缶詰(製造) / (株)登喜家(販売)

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

おいしい魚のある立地を活かして

岩手県陸前高田市に工場がある(株)タイム缶詰(本店:陸前高田市 事務所:東京都)吉田 和生代表は、その立地を活かし、主として三陸前浜で水揚げされたばかりの新鮮な旬の魚、イワシ、サバ、サンマなどを原料に魚缶を製造しています。

無添加で

調味料は赤穂の天塩やオリジナルの有機トマトケチャップを使用し、化学調味料や保存剤などの食品添加物は一切使用していません。

昇流のあるきれいな海の魚

三陸沖は古代の海水が昇流するきれいな海です。ミ



タイム缶詰のスタッフの皆さま

ネラルたっぷりの海水はプランクトンを育て、小魚が湧きます。この前浜では脂ののったおいしい魚が水揚げされます。タイム缶詰ではその新鮮な魚を缶詰の原料に使います。タイム缶詰のモットーは、「鮮度・品質をごまかすような味付けはしない」です。

魚の臭み、身崩れありません

タイム缶詰の工場は、スタッフ11名のおそらく日本で一番小さい缶詰工場だと思います。だからいねいな仕事が可能です。

原魚の頭・内臓をていねいな手作業で除去します。血抜きは真水で洗ったあと、濃い塩水で締めています。

タイム缶詰の魚缶がたいへんおいしいので、その理由を尋ねたところ、この余分な血を抜く工程がその理由のひとつだと教えてくれました。

原魚の新鮮さや手作業の素早さから魚の臭みはほとんどありません。身崩れもありません。

伝統の菊詰め

缶に魚身を入れる時にもていねいな手作業で行います。とくにイワシやサンマでは「菊詰め」と呼ばれる伝統的な手法がとられています。



タイム缶詰
吉田 和生代表取締役社長

缶を開けたとき、菊の花のように魚が並んで見えるからです。開缶したとき、「わ～、きれい!」と言ってもらえるように一缶一缶美しく詰めるのも、タイム缶詰のモットーです。



菊詰め

ビスフェノールAフリー

タイム缶詰の缶には環境ホルモンであるビスフェノールA(BPA)を塗布していない東洋製罐(株)のビスフェノール対策缶を使っています。

おいしいのは理由あり

新鮮な原魚、良質な調味料、食品添加物無添加、素早い手作業、すぐれた血抜き技術などが、これだけおいしい、手作り感のある、ホッとする味の魚缶に仕上がっている理由です。

加圧殺菌の工程で、骨までおいしく食べられるようになっています。カルシウムたっぷり、オメガ3たっぷりの青魚、子どもたちの成長の大きな味方です。

そのまま食べるのはもちろん、アヒージョや炊き込みご飯をはじめ、様々な料理にアレンジしてみてください。

震災復興の旗頭

タイム缶詰の前の工場は、2011年東日本大震災のあり、奇跡の一本松で有名になった陸前高田市の沿岸にあり、津波で全損してしまいました。しかし、2011年の10月には早くも工場を再建し、再出発しました。

陸前高田市にあった自社倉庫に設備を新設してのことでした。

タイム缶詰には震災復興の旗頭としての役割もあります。

代表は元は消費者側の人間

タイム缶詰の三代目代表、吉田 和生さんは、消費者団体である、大地を守る会の元スタッフでした。

その団体の合併話の中で、独立の道を選びました。登喜家代表、鄭 儀煥(チョンウイファン)さんに請われて、タイム缶詰の代表になりました。

タイム缶詰の魚缶の販売窓口でもある登喜家は水産会社であり、大地を守る会とは水産品の提携がありました。タイム缶詰はその登喜家の関連会社でもあり、前身の(株)タイムの創業は2005年です。

三陸にはまだまだおいしい素材があふれています。タイム缶詰にはこれからますます活躍してもらいたいと思います。

タイム缶詰の 魚缶

●原魚

主として三陸前浜の水揚げイワシ、サバ、サンマ

●調味液

〈水煮〉
食塩…赤穂の天塩

〈トマト煮〉

有機トマトケチャップ…高橋ソース(株)

有機トマト アメリカ・スペイン産 Neil Jones Food Company(アメリカ・スペイン)

有機砂糖 ブラジル産 Usina Sao Francisco S/A(ブラジル)

有機醸造酢

ホワイトビネガー(白ぶどう) アルゼンチン、ブラジル産 横井醸造工業(株)(東京都)
スピリットビネガー(大麦、小麦、ビート) ドイツ産 Kriegl-Essig(ドイツ)

食塩 鳴門塩業(株)(徳島県)

有機玉ねぎ エジプト産 Padovana Macinazione

S.R.L.(イタリア)

有機唐辛子 Padovana Macinazione

S.R.L.(イタリア)

有機唐辛子パウダー(インド産)EUオーガニック限定品

有機ナツメグパウダー(インド、インドネシア、スリランカ、マダガスカル産)

有機シナモンパウダー(インドネシア産)

有機クローブ(スリランカ、タンザニア、マダガスカル、インドネシア、コモロ産)

食塩…赤穂の天塩

●製造工程

- | | |
|----------|----------------|
| 1 原魚解凍 | 7 ウェイトチェック・肉詰め |
| 2 頭・内臓除去 | 8 注液 |
| 3 カット | 9 巻締 |
| 4 水洗い | 10 洗缶 |
| 5 塩水漬け | 11 殺菌 |
| 6 金属探知機 | 12 冷却 |