



ほんものを たべよう

提出日	6/ 火 水 木 金
	11 12 13 14
配達日	6/ 火 水 木 金
	18 19 20 21
翌々週分配達日	6/ 火 水 木 金
	25 26 27 28

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

2024.6月3週号

菓子

おいしくて、健康的なケーキ 「山田スペシャル」

アレルギー、ヴィーガンにも対応

メロディアン(株)
(株)Sweet dream 零

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

健康的でおいしいケーキ

オルターカタログ2022年2月4週号「機能性表示食品 Smooth」(イヌリンと乳酸菌生産物質を配合した腸活サプリ)、2024年5月2週号「水素水」に続いて、今回はメロディアン(株)の健康的でかつ濃厚でたいへんおいしいチョコレートケーキやマフィンのご紹介です。

アレルギー対策もしっかり

メロディアンがオルターと協力して新しく開発した「チョコレートLovers 山田スペシャル」「チョコレートマフィン 山田スペシャル」「きなこマフィン 山田スペシャル」は、バターなどの乳製品、卵、小麦粉を原料として使っていません。

使用原料のみならず、製造工場では乳、卵、小麦を一切持ち込まない管理をしており、それらによるコンタミの心配もありません。

さらに、乳、卵、小麦以外のアレルゲンである落花生、くるみ、そば、えび、かになども持ち込まない徹底ぶりです。

したがって、乳アレルギー、卵アレルギー、小麦アレルギーなどの方も安心して召し上がっていただくことができます。

オルターではアトピーの主原因は農薬などの化学物質と考えています。したがって、汚染の心配のないオルターのレベルの食べものではアレルギーのリスクは低いと考えています。しかし、このケーキのようなアレルゲンフリー(チョコレートLovers:アーモンド・カシューナッツ、マフィン2種:アーモンド・大豆を含みます)の努力ももちろん評価に値すると考えています。

ヴィーガンにもおすすめ

動物性の原料が使われていませんので、ヴィーガンの方にもおすすめです(オルターでは子どもの栄養面から必ずしもヴィーガンをおすすめしているわけではありません)。

人生で食べる一番おいしいケーキかも

乳製品、卵、小麦を使っていないのに、果たしてケーキになるの?味は?という疑問が当然あると思いますが、もちろんケーキになっているだけでなく、それが驚くほどおいしく、感動する味わいに仕上がっているのです。私がこれまでの人生で食べた一番おいしいケーキだと思いました。

ケーキを食べるのに罪悪感をお持ちの方はぜひ、その奇跡の味を体験してみてください。

メロディアンの山田スペシャルケーキ 美味しいお召し上がり方

チョコレートLovers 山田スペシャル

・解凍方法 袋のまま冷蔵庫で約4時間
温度に敏感な品物です。常温では食感が緩くなりますので、冷えた状態でお召し上がりいただくことをおすすめいたします。

チョコレートマフィン 山田スペシャル、 きなこマフィン 山田スペシャル

・自然解凍 袋のまま常温で約3時間
・磁性鍋と電子レンジ
袋を少し開け、500Wで30~40秒(1個あたり)

寒い日や冷たくなると食感がかたくなったり、パサパサしてしまった場合は、食べる前に電子レンジで500W10秒(1個あたり)で温めると、ふんわりした食感が楽しめます。



後列左から、Sweet dream 零の大久保 佳則 代表取締役社長、山本 雅彦 取締役、山田 邦世 社外取締役(オレンジカウンティカフェ)、門田 孝行 取締役、伊藤 将幸 部長
前列左から、石和 萌香 パティシエ、小川 信弘 パティシエ 主任、山口 経夫 パティシエ、川村 朋範 パティシエ



オルター仕様 100% のこだわり

原料はオルター仕様100%です。オルターの米粉、白鷹農産加工研究会の豆乳、神野でんぷん工業のでんぷん、ココウエルのプレミアムココナッツオイル、ネオファームのナッツ・ドライフルーツ、フェアトレーディングのチョコレート、メロディアンの菊芋粉末、椰子の花みつ、オルターの有機砂糖、金沢大地の国産有機きな粉、光食品のレモン果汁、天然重曹、赤穂の天塩などを原料として使っています。当然、おいしく仕上がります。

100% 手作りで実現

製造工程において、原料の良さを損なわないため、可能な限り加熱は控えています。「チョコレートLovers 山田スペシャル」の製造時の加熱は直火でなく、「湯煎」しているほどです。

この全ての製造工程は腕の良いパティシエが100%手作りで行っています。

山田スペシャル

製品名に「山田スペシャル」とあるのは、この製品のコンセプトの基本を考えたのが、富田林市にあるオレンジカウンティカフェの山田 邦世さんだからです。

山田さんがアレルギー対応に取り組んだきっかけは、自らアレルギーで苦しんだ経験があったこと、何よりもカフェに通ってくる卵アレルギーの娘を持つ母親や、重度のアレルギーの息子を持ち、カフェに来るたびに毎回毎回素材を確認してくる母親の笑顔を見たいと思って、米粉のプリンを作ったのが始まりでした。

試行錯誤の連続

次に、ケーキも作りたいと思うようになりましたが、当初の米粉ではおせんべいのようになってしまうました。それから試行錯誤の連続でした。

もちろん、食品添加物だらけのベーキングパウダーを使用するわけにはいかないので、作り方には工夫が必要でした。

水分が多く、脂質が少ない配合、そのためチョコレートの乳化の見極めが難しく、材料の混合の温度など様々な工夫が必要でした。加熱温度を上げないことが重要でしたが、一般生菌のリスクを避けるため、試作、検証を繰り返す必要がありました。

オルターからのアドバイス

山田さんとメロディアンとの出会いは、山田さんがオル

ターの本社のある千早赤阪村での村おこしの協力を求めるために、メロディアンの大久保 佳則 副社長に開発した米粉豆乳プリンを無理やり食べてもらったことからでした。当時は、まだおいしいとは言えない段階でしたが、これをきっかけにメロディアンとしてヴィーガンケーキ類の開発に取り組まれることになりました。

オルターとは4年ほど前に、メロディアンの大久保副社長と山田さんがオルターに相談に来られ、原料を見直すことでさらにおいしくなることを確信され、以来、オルターとしてもこの開発に協力をしてきました。

腕のよいパティシエがチャレンジに成功

このケーキを製造するのは、メロディアンの子会社である(株)Sweet dream 零 大久保 佳則 社長(メロディアン 副社長)です。実際にケーキ作りを担当するのはパティシエの小川 信弘 チーフら4人です。小川チーフらの勤めていた前の会社がコロナ禍で廃業のピンチを迎えていたとき、メロディアンが助け、ヴィーガン、グルテンフリーに挑戦する会社として再生を目指しています。

小川チーフは「埼玉県優良加工食品大賞」「彩の国ケーキショー焼き菓子部門銀賞」など数々の受賞歴を持つたいへん腕のよい職人で、ケーキ作りに愛情を持っています。乳、卵、小麦を使わないという、ケーキ作りの常識からはかけ離れたチャレンジを、山田さんの技術指導やオルターのアドバイスを受け、乗り越えて来られました。そして、おいしくて、健康的なスイーツの開発に成功されました。

この革命的とも言うべき山田スペシャルは、近い将来、必ずやスイーツ業界を大きく揺るがすものとなるはずで

メロディアンの山田スペシャルケーキ

●チョコレートLovers 山田スペシャル

(原料)
有機カシューナッツ ネオファーム (オルターカタログ2022年9月4週号参照) [ND]
有機ドーツ ネオファーム (同上) [ND]
有機ローストアーモンド ネオファーム (同上) [ND]
有機ココナッツオイル ココウエル (オルターカタログ 2020年9月1週号参照)
有機ピュアカカオチョコレートチップ フェアトレーディング (オルターカタログ2024年6月1週号参照)
椰子の花みつ アイ・シー・エス (拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.152 参照)
食塩 赤穂化成

●チョコレートマフィン 山田スペシャル、 きなこマフィン 山田スペシャル

(原料)
豆乳 白鷹農産加工研究会(オルターカタログ2019年6月3週号参照) [ND]
有機米粉(山田錦) オルター(オルターカタログ2022年12月1週号参照)
有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A (ブラジル) (オルターカタログ2022年9月2週号参照)
ココナッツオイル ココウエル (同上)
でんぷん 神野でんぷん工業(オルターカタログ2023年3月5週号参照) [ND]
有機アーモンドプードル ネオファーム (同上)
ピュアカカオチョコレートチップ フェアトレーディング (同上)
国産有機きなこ 金沢大地
菊芋粉末 メロディアン(オルターカタログ2022年2月4週号参照) [ND]
重曹 内モンゴル産天然ソーダ灰 100%
食塩 赤穂化成
レモン果汁 光食品