



ほんものを たべよう A

提出日

9/ 火 水 木 金
3 4 5 6

配達日

9/ 火 水 木 金
10 11 12 13

翌々週分配達日

9/ 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・どのように作ったか」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

2024.9月2週号

菓子

パティシエ小川の Ottimo Gelato

オルター仕様100%

メロディアン(株) / (株) Sweet dream 雫

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



左から二番目がパティシエ小川さん

100% オルター仕様、超高級ジェラート

メロディアン(株)の「パティシエ小川のOttimo Gelato」と名付けた超高級なジェラートのご紹介です。

Ottimoとはイタリア語で美味しいの最上級です。テレビなどでよく耳にするBuono(ボーノ)も美味しいという意味ですが、それ以上に美味しい時の表現がOttimoです。口語的に言うと「めっちゃ美味しい!!」です。

原料はこだわり抜いた100%オルター仕様です。農薬不使用豆乳(白鷹農産加工研究会)、有機チョコレート(フェアトレーディング)、有機アーモンド(ネオファーム)、有機砂糖(Usina Sao Francisco S/A)、椰子の花みつ(アイ・シー・エス)、きな粉(金沢大地)、菊芋抽出物「イヌリン」(メロディアン)です。

このジェラートには菊芋抽出物「イヌリン」を配合しています。配合目的は、菊芋イヌリンの粘性を製品の食感に活かすことが主な理由です。しかし、菊芋イヌリンは食べる「インシュリン」と呼ばれ、甘いジェラートの罪悪感を結果的に相殺しています。

アレルギーのことを配慮して、乳製品を使わず、無農薬の豆乳を使っています。豆乳ベースにもかかわらず、濃厚で高級感のある美味しいジェラートに仕上がっています。



味は2種類

味は「チョコレート味」と「きなこ味」の2種類です。しかし、チョコアイスやきなこアイスと呼ぶにはあまりにも高級感あふれる味にふさわしくなく、「濃厚カカオ」および「香ばしアーモンド」と、そのイメージに近いネーミングにしています。

専用工場生産

このジェラートはメロディアンの子会社である(株) Sweet Dream 雫、大久保佳則社長(メロディアン副社長)のジェラート専用工場で製造しています。アレルゲンのコンタミの心配はありません。

品名の「パティシエ小川」は、この工場の「小川信弘パティシエ主任」から名付けられました。小川主任は数々の受賞歴を持つたいへん腕の良い職人です。

Ottimo Gelatoの こだわり

この「パティシエ小川のOttimo Gelato」には素材や機械、製法にこだわりがあります。

素材のこだわりは前述したように100%オルター仕様です。

機械のこだわりは、業界での最高品質と名高いメーカーのフリーザーを導入し、小川主任が機械の特徴を学び、最高の状態で製造できる技術を取得しました。

製法のこだわりは、通常、ジェラートは甘さを抑えるときどけや食感が損なわれてしまいがちなのですが、「イヌリン」と「椰子の花みつ」を使用することで滑らかなくちどけや食感に仕上げました。

「濃厚カカオ」はチョコレートのビター感を損なわないよう、シンプルに甘さを抑えながらも有機砂糖と椰子の花みつのやさしい風味をプラスしています。

「香ばしアーモンド」は粗挽きした皮付きローストアーモンドの香りを豆乳に抽出し、深みのあるアーモンドソイミルクにします。さらに、一体感を持たせるため、きなこをブレンドし、大豆の風味と香ばしさを後押しさせました。

厳選した素材をプロの手でひとつひとつ丁寧に仕込むことで、素材の味を最大限活かしたジェラートを作りました。



メロディアンのパティシエ小川のOttimo Gelato

●原料

「濃厚カカオ」味

豆乳 白鷹農産加工研究会
農薬不使用大豆 **ND** **★★★**
(オルターカタログ2019年6月3週号参照)

有機ビ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)

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)

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)

菊芋抽出物「イヌリン」 メロディアン **ND**
(オルターカタログ2022年2月4週号参照)

「香ばしアーモンド」味

豆乳 同上
有機砂糖 同上
有機アーモンド ネオファーム **ND**
(オルターカタログ2022年9月4週号参照)

椰子の花みつ 同上
菊芋抽出物「イヌリン」 同上
きなこ 金沢大地
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」
p.22~25参照)

●製造工程

- | | |
|------|--------|
| 1 計量 | 5 冷却 |
| 2 調合 | 6 充填 |
| 3 殺菌 | 7 冷凍保管 |
| 4 ろ過 | |