



ほんものを たべよう

提出日	9/ 火 水 木 金
	17 18 19 20
配達日	9/ 火 水 木 金
	24 25 26 27
翌々週分配達日	10/ 火 水 木 金
	1 2 3 4

2024.9月4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。

調味料

オルターオリジナル 「6あわせだし醤油」リニューアル

ネオニコフリー達成、追いだし製法へ切り替え

マエカワテイスト(株) / オルター

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

オルターオリジナル企画・ 万能だし醤油リニューアル

兵庫県のだし専門メーカー、マエカワテイスト(株)前川隆嗣社長に、これまで「煮釜だし製法」の「煮釜6合わせだし醤油」をオルターカタログ(2019年10月4週号)でご紹介したとおり、オルターオリジナル万能だし醤油として委託製造していただけてきました。

今回、その「煮釜6合わせだし醤油」をリニューアルすることにしました。

ネオニコフリー達成

そのリニューアルの第1のポイントは、ネオニコフリーを達成したこと。これまでのみりん(角谷文治郎商店 三河みりん)を有機みりん(角谷文治郎商店 有機三州味醂)に切り替えて、みりんの原料を国産レベルから有機レベルにし、ネオニコチノイド農薬など農薬の混入の可能性を排除しました。

醤油については昨年、(株)ヤマヒサの有機醤油へ切り替え、醤油の原料を国産レベルから有機レベルに変更しています。

それ以外のだしの原料であるかつお、うるめいわし、まいわし、さば、そうだかつお、こんぶには変更ありません。それぞれ原料の産地はわかっています。

だしに含まれるアミノ酸で満腹中枢がよく刺激されるので、食べ過ぎを防ぐのに、食事のはじめにだしをたっぷり摂るのが効果的です。

追いだし製法を採用

リニューアルの第2のポイントは、製造工程の変更です。これまでの「煮釜だし製法」から「追いだし製法」へ切り替えました。



「煮釜だし製法」とは、熱水抽出しただしを、長時間低温で煮詰め、だしの旨味を凝縮するものです。これまでの「煮釜6合わせだし醤油」は、その煮釜だしに醤油とみりんを調合したものです。

今回から採用する「追いだし製法」の「6あわせだし醤油」は醤油とみりん熱水抽出しただしを調合し、さらにその調合液に、だし原料を漬け込み、だしを抽出するというものです。だしの風味を守るため、小ロット生産にし、充填時間を60分以内としています。

この製法切り替えで、だしの旨味は多少減りますが(◎→○)、だしの風味は極めて良く立ちます(△→◎)。文句なしの香り高いだし醤油になりました。

しかも、従来品より大幅に買い易くなりました。製造工程の燃料が大幅に節約できるためです。みりんと醤油をより高い有機のものに切り替えたにもかかわらずです。

文句なしの安全で高級なだし

リニューアルしたこの新しい「追いだし製法6あわせだし醤油」は、これまで以上の出来栄です。

だし醤油の格調を落とす砂糖や食塩の使用はありません。だしに砂糖を配合すると旨味が増します。しかし、食べる人の健康を考えて、この「追いだ



マエカワテイストの前川 隆嗣社長

し製法6あわせだし醤油」にはあえて砂糖は入れていません。どうしても甘くしたい方は自分で砂糖を追加してください。有害な「アミノ酸系調味料」「タンパク加水分解物(3-MCPDの問題あり)」「発酵調味料」「酵母エキス」「還元水飴」「増粘多糖類」「糊料」「酸味料」「アルコール」「ブドウ糖加糖液糖」などの使用も、もちろんありません。

万能だしとして使えます

うどん、そばなどのめんつゆをはじめ、おでん、炊き込みご飯、だし巻き、冷やっこ、揚げだし豆腐、肉じゃが、煮物、チャーハン、和風スパゲティーなどあらゆる料理に希釈タイプの万能だしとして使えます。おせち料理にもお使いください。

レトルトパックではなく、 安全なEPパックに充填

オルターでは、これまでレトルト製品は取扱いをしておりません。

その理由は、通常のレトルト製品に使われる包材は、アルミニウム箔、ナイロンフィルム、ポリエチレンテレフタレートフィルムなど6重構造でできており、合成樹脂そのものの問題や、アルミと合成樹脂がくっつかないため使用されている接着剤に問題があると



削り節を製造中



抽出釜(だし原料の漬け込み)

考えてきたからです。

今回の容器も、レトルトパックを使わず「煮釜6合わせだし醤油」で実績のある包材、EPパック(ノンアルミ)を使用しました。EPパックとは、セラミックを蒸着した軽くて丈夫で安全な新素材紙パックです。

賞味期間は製造日から1年とありますが、開封後は冷蔵庫に保管し、早めに召使ください。

マエカワテイストの オルター「追いだし製法6あわせだし醤油」

●原料

有機醤油 (株)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

有機みりん **ND**

(株)角谷文治郎商店 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

かつおぶし 鹿児島県

いわし煮干 熊本県他

いわしぶし 熊本県他

さば煮干 熊本県他

そうだかつおぶし 熊本県他

さばぶし 熊本県他

昆布 北海道

●製造工程

- 1 原料入荷
- 2 だし抽出
- 3 調合
- 4 だし抽出(追いだし)
- 5 検査(Brix、塩分)
- 6 充填
- 7 冷却
- 8 衛生検査(一般生菌、大腸菌群)