



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2024. 11月3週号

提出日	11/火	水	木	金
	5	6	7	8
配達日	11/火	水	木	金
	12	13	14	15
翌々週分配達日	11/火	水	木	金
	19	20	21	22

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。

菓子

米粉で作った絶品、 回転焼き

グルテンフリー、ネオニコフリー達成

特定非営利活動法人 動
就労継続支援 B 型事務所 **バンジー**

文責 西川 榮郎(オルター代表)

第3弾は回転焼き

「イノちゃんコロケがたいへんおいしいので、バンジーさんにもっとお惣菜を作って欲しい」という嬉しい声(オルター通信1862号)が届きました。この声に応じて、どんどんレパートリーを拡げていきたいところですが、障がいのある方にとってはどんどん作っていくことは難しく、一步一步の仕事となります。あたたかい気持ちでお見守りください。

大阪府富田林市にある特定非営利活動法人 動(どう)、就労継続支援B型事務所バンジー、山本宏代表は、第1弾のオルター仕様100%「イノちゃんコロケ」(オルターカタログ2021年5月1週号)、第2弾の「オルター流に調理した、そのまま使えるひよこ豆」(オルターカタログ2023年5月4週号)に続いて、今回第3弾として、オルター仕様100%「米粉回転焼き」を製造開始します。



特定非営利活動法人 動 就労継続支援B型事務所バンジーのスタッフと利用者の皆さん(山本 宏代表は前列右から2人目)



回転焼きとは

「回転焼き」とは、全国各地では「大判焼き」「今川焼き」「御座候」「おやき」「太鼓焼き」「太鼓饅頭」などと様々な名称で呼ばれているお菓子です。

バンジーとしては、「大阪もん」でいきたいので、あえて「回転焼き」と名付けました。

グルテンフリー達成、味は絶品

バンジーの回転焼きの特徴は、まず小麦粉を使わず、米粉を使ったグルテンフリーのものです。現在の多収穫性に品種改良された小麦粉のグルテンは、子どもの脳に対し、アヘン様物質で障害を与えるため、それを避けるため小麦粉でなく米粉を使っています。米粉で作っていますが、小麦粉のものよりはるかにおいしく、まさに絶品に仕上がっています。

原料は100%オルター仕様、 ネオニコフリーも達成

安全性を考慮して、もちろん原料はオルター

100%仕様です。ネオニコフリーも達成しています。有機米粉(有機酒米山田錦)、たまご(芦田ポトリ)、有機純米酢「老梅」(河原酢造)、菜種油(堀内製油)、やしの花蜜(小島食品製造)、重曹(シリンゴル重曹、木曾路物産)、赤穂の天塩(赤穂化成)、有機砂糖、つぶあん(有機小豆、有機砂糖、幸崎けやき堂)です。

あん入りとあんなし

バンジーの「回転焼き」は「あん入り」と「あんなし」の2種類あります。あんが苦手な人のために「あんなし」もご用意しました。

「あん入り」はたいへんおいしいお菓子として仕上がっています。「あんなし」はお菓子としてだけでなく、子どもの食事用にも使えます。たいへん幸せな味です。



バンジーの 米粉回転焼き 「粒あん入り回転焼き」「あんなし回転焼き」の2種類あります。

●原料

有機米粉 有機酒米(山田錦) **ND**
※オルターカタログ2022年12月1週号参照

赤たまご 芦田ポトリ **ND**
有機純米酢「老梅」 河原酢造
※オルターカタログ2010年12月1週号参照

菜種油 堀内製油
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.167参照

やしの花蜜 小島食品製造
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.152参照

重曹 シリンゴル重曹、木曾路物産
赤穂の天塩 赤穂化成
有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A
つぶあん 有機小豆、有機砂糖
幸崎けやき堂

※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.190参照

〈召し上がり方〉自然解凍もしくは磁性鍋で1分30秒程度温める。