



# ほんものを たべよう A

Alter Weekly Order Catalogue

2024. 12月1週号

提出日

11/火 水 木 金  
26 27 28 29

配達日

12/火 水 木 金  
3 4 5 6

翌々週分配達日

12/火 水 木 金  
10 11 12 13

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。

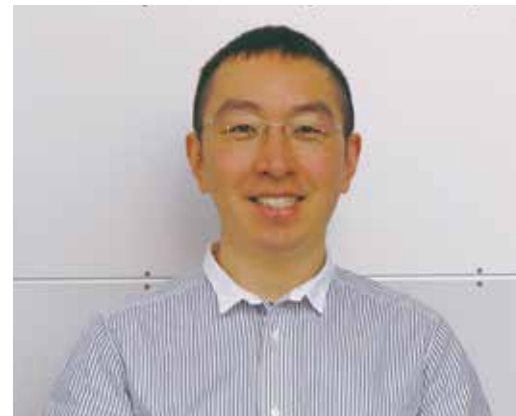
## 米粉

# オルターの米粉が さらに安心に

米粉専用工場にコンタミリスクを防ぎました

## (株) 関司穀粉

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



関司穀粉の関司 一智代表取締役社長

### グルテンフリーの味方、米粉専用工場

京都市に本社のある関司穀粉、関司一智四代目社長に、オルターの米粉の製粉をお願いすることになりました。

滋賀県にある関司穀粉の近江富士工場に昨年増設した米粉新工場は、米粉専用工場、小麦粉などのアレルゲンのコンタミの心配はありません。グルテンフリーにとって強力な味方です。

製粉システムは、(株)西村製作所の気流式粉砕機をすでに導入しており、澱粉損傷の少ない良質な米粉が生産できます。

低温倉庫(温度20度以下)を併設しており、適切な条件の保管ができ、安定供給に役立ちます。

### 地域に貢献

関司穀粉は、1942年京都市において初代、関



「山田錦」生産者の、坂本営農組合 福本 憲人さん、AgLi Bright 藤岡 啓志郎さん、農園若づる 辻 朋子さん(左から)



「ゆめおぼこ」生産者の、土橋 敏郎さんと土橋 敏拓さん

司 與一郎によって創業されました。和菓子原料商に勤めていた初代が独立して、米粉中心の和菓子原料商を始めました。1982年には滋賀県野洲市に近江富士工場を建設しています。滋賀県の農家のお米を製粉し、地域に貢献されてきました。

米粉を使ったお菓子、麺、パスタなどの生産メーカーとのつながりもあり、今後の米粉製品の開発の助けともなります。

### オルターの生産者の米が原料

オルターとしては、顔のわかるオルターの生産者のお米を関司穀粉に持ち込み、米粉に委託加工していただくことになりました。

米粉にする原料米は兵庫県多可町の農事組合法人 坂本営農組合 / (株) AgLi Bright / 農園「若づる」の有機酒米、山田錦★★★(オルターカタログ2022年12月1週号参照)や、山本開拓農場

土橋敏郎 農薬不使用米ゆめおぼこ☆☆☆(オルターカタログ2022年3月4週号参照)、金沢大地の有機米★★★などです。

### 原料米、加工技術も超一流

酒米で作る米粉は、酒米の米粒が小さな力で粉になるため、澱粉損傷の少ない良質な米粉となります。製粉技術の澱粉損傷の少ない気流式粉砕の効果と相まって、パンやお菓子に使えるふくらみの良い米粉になります。

おいしいうるち米で作る米粉は、おいしさが強調され、お好み焼きや料理に合う米粉になります。

オルターが誇る生産者の安全で良質なお米で作る米粉は、当然おいしい米粉となり、あらゆる米粉料理に役立ちます。

### グルテンフリーに活躍

オルターの米粉は結さんの米パンなど(オルターカタログ2023年2月1週号参照)、メロディアン山田スペシャルマフィン(オルターカタログ2024年6月3週号参照)、ほっとまるちゃんの豆とベジもっちり(オルターカタログ2024年7月1週号参照)、バンジーの回転焼き(オルターカタログ2024年11月3週号参照)などの原料として使用しています。

オルターとして、これからもさらにオルターの米粉を活用したお菓子などの開発を積極的に進めていきたいと考えています。

オルターへの関司穀粉さんのご紹介は、エンバランス製品のメーカー、(株)ウィルマックスさんからでした。

## 関司穀粉のオルターの米粉

### ●原料米 生産者

- 有機酒米 山田錦 ★★★  
農事組合法人 坂本営農組合  
(株)AgLi Bright  
農園「若づる」  
※詳しくはオルターカタログ2022年12月1週号参照
- 農薬不使用米 ゆめおぼこ ☆☆☆  
山本開拓農場 土橋 敏郎  
※詳しくはオルターカタログ2022年3月4週号参照
- 有機米 ★★★  
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.22参照

### ●製粉工程

- |        |          |
|--------|----------|
| 1 受入れ  | 11 貯蔵    |
| 2 保管   | 12 攪拌    |
| 3 入荷   | 13 篩     |
| 4 精米   | 14 充填・計量 |
| 5 色彩選別 | 15 梱包    |
| 6 洗米   | 16 金属探知  |
| 7 水漬け  | 17 保管    |
| 8 粉砕   |          |
| 9 乾燥   |          |
| 10 篩   |          |



製粉工程



袋詰め工程