



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2024. 12月3週号

提出日	12/火	水	木	金
	10	11	12	13
配達日	12/火	水	木	金
	17	18	19	20
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	24	25	26	27

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。

漬物

伝統の技と 自然の恵みが活きた千枚漬

100%オルター仕様です

(株) KYOZUKE /
(株) ネイチャーズ・ファイネスト /
オルター

文責 西川 榮郎(オルター代表)

3社の協同開発

(株) KYOZUKE、(株) ネイチャーズ・ファイネスト、オルターの3社協同開発にて、オルター仕様100%の千枚漬ができました。

この千枚漬は、京都の亀岡で受け継がれてきた伝統的な製法を駆使し、原材料は100%オルター食材を使い、その自然の恵みを最大限に引き出した、まさに至高の漬物に仕上がっています。ぜひ、この至高の千枚漬を味わってください。

伝統の乳酸発酵製法が生み出す、 深い旨味とまろやかさ

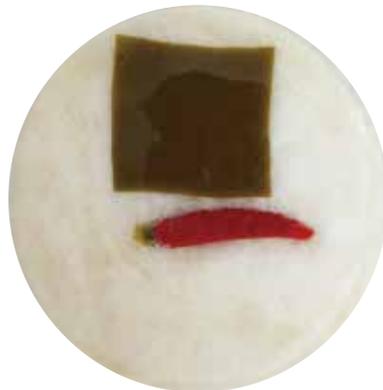
この千枚漬は、原料の塩漬から調味料との漬け込みまで、時間をかけて丁寧に作られています。京都・亀岡で何世代にもわたり受け継がれてきた伝統的な製法に基づき生産されており、乳酸発酵により自然な酸味と甘みが調和し、独特の風味と深い旨味を引き出しています。

代々伝わる品種の聖護院かぶらが味の核

主原料となる大カブ、聖護院かぶらは京都の亀岡で伝わっている品種です。育てるのは(株)すずめファームの上柿 良平社長(オルターカタログ2024年1月4週号参照)です。有機JAS認証を取得している自然栽培です。亀岡の霧深い環境と自然栽培の技術によって、きめ細かく甘味が際立つ



主原料の聖護院かぶら畑



ネイチャーズ・ファイネストの岡野 龍代表と
KYOZUKEの江南 陽平代表

たかぶらが育ちます。この聖護院かぶらが持つ上品な甘みとしっかりとした食感が、この千枚漬の核となる要素になっています。

昆布をたっぷり使っています

次にこの大カブの味を支えるのは昆布です。昆布は安孫子 佐保子さんの北海道産襟裳昆布(オルターカタログ2022年2月2週号参照)を使います。昆布を贅沢に使用することで、旨味がより一層引き立ちます。昆布の豊かな風味と深い味わいが、かぶらの甘味と絶妙に絡まり、全体としてバランスのとれたおいしさを実現しています。

原料は100%オルター食材

聖護院かぶら、昆布のほかの原料は、やさか共同農場の有機鷹の爪(オルターカタログ2002年3月3週号参照)、角谷文治郎商店の有機三州味醂(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)、河原酢造の有機純米酢(オルターカタログ2010年12月1週号参

照)、Usina Sao Francisco S/Aの有機砂糖(オルターカタログ2022年9月2週号参照)と赤穂の天塩です。全て、オルター仕様の食材です。伝統の千枚漬の味を支え、その豊かな至高の味を実現しています。

かぶらは加工場の近隣の畑から届きます

KYOZUKEで加工される千枚漬は、KYOZUKEの加工場の近隣にあるすずめファームの畑から採れたばかりの聖護院かぶらを使用しています。近隣の畑から最高の状態で提供されるため、品質管理が徹底されています。

原料の安全性はオルターが担保し、製品のコンセプトはオルター京都代表でもあるネイチャーズ・ファイネスト 岡野 龍代表がコーディネートしています。私たちKYOZUKE 江南 陽平代表、ネイチャーズ・ファイネスト 岡野 龍代表、オルターの3社が品質の維持、向上に妥協せず作り上げた至高の千枚漬を是非ご堪能ください。

KYOZUKEの千枚漬

●原料

- 聖護院かぶら 自然栽培、有機JAS認証取得済み ★★★
すずめファーム
※オルターカタログ2024年1月4週号参照
- 昆布 襟裳昆布 安孫子 佐保子 ND
※オルターカタログ2022年2月2週号参照
- 有機鷹の爪 やさか共同農場 ND
※オルターカタログ2002年3月3週号参照
- 有機三州味醂 角谷文治郎商店 ND
※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
- 有機純米酢 河原酢造
※オルターカタログ2010年12月1週号参照

- 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A(ブラジル産)
※オルターカタログ2022年9月2週号参照
- 赤穂の天塩 赤穂化成

●製造工程

- | | |
|---------------|------------|
| 1 大かぶらカット | 8 調味液に漬け込み |
| 2 洗浄 | 9 攪拌 |
| 3 水切り | 10 冷蔵保管 |
| 4 金属探知機 | 11 包装 |
| 5 樽で塩漬 | 12 官能検査 |
| 6 冷蔵庫にて漬け込み | 13 金属探知機 |
| 7 塩漬にした原料を水切り | 14 冷蔵保管 |

〈召し上がり方〉 洗わずに、扇形など好みの大きさに切り、醤油、一味などをかけてお召し上がりください。そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。