



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2018.6月2週号

提出日	5/火	水	木	6/金
	29	30	31	1
配達日	6/火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週分配達日	6/火	水	木	金
	12	13	14	15

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。

アイスクャンデー ICE CANDY

もうすぐ夏！オルターのアイスクャンデー、 原材料がさらにバージョンアップしました

従来の北海道十勝産特別栽培小豆を、北海道産有機小豆(株式会社アグリシステム)に。
みかん果汁がネオニコチノイド系農薬フリーに。
ブルーベリーは、カナダ産無農薬栽培から、国産無農薬・無化学肥料(堀内果実園・永谷農園)に。
(2013年3月製造分よりすでにバージョンアップ済)

今回で、「小豆キャンデー」「宇治金時キャンデー」「みかんキャンデー」「ブルーベリーキャンデー」の4種類がリニューアルされ、より安全な冷菓ができあがっています。



6種類の原材料

●小豆キャンデー

あん…富士製餡。北海道産の有機小豆、種子島産の甘蔗分蜜糖だけを原料に、小豆の風味を損なわないよう炊いてあります。オルター仕様のあんには次亜塩素酸ソーダ、重曹、水飴、着色料など一切不使用。

砂糖…種子島産甘蔗分蜜糖
塩…赤穂の天塩

●宇治金時キャンデー

あん…小豆キャンデーと同じ
加糖練乳…北海道乳業。北海道産の生乳と蔗糖を煮詰めたもの。
濃縮乳…よつ葉乳業
牛乳…よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳
砂糖…北海道産ビート糖
粉末緑茶…月ヶ瀬健康茶園の有機栽培「食べるお茶」

●みかんキャンデー

果汁…無茶々園(愛媛県)の「みかん伊予柑ジュース」。特別栽培の温州みかんと伊予柑を搾った、果汁100%のストレートジュースです。豊かな香り、コクのある甘み、さっぱりとした後味。

砂糖…北海道産ビート糖

●ブルーベリーキャンデー

砂糖…北海道産ビート糖
ブルーベリー果肉…堀内果実園(奈良県五條市)、永谷農園(京都府京都市)。無農薬・無化学肥料で栽培し、完熟の粒だけを手摘みして、新鮮なうちに冷凍します。
レモン果汁…無茶々園(愛媛県)のレモンの100%ストレート果汁

●ミルクキャンデー

牛乳…原料の約50%は「よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳」。72℃15秒間殺菌し、脂肪を碎き均質化するホモジナイズを経ていないので、より生乳に近い風味です。
濃縮乳…よつ葉乳業。北海道産の生乳を約2倍に濃縮したものです。
砂糖…北海道産ビート糖

●チョコキャンデー

濃縮乳…よつ葉乳業
牛乳…よつ葉放牧生産者指定ノンホモ牛乳
砂糖…北海道産ビート糖
ココアパウダー…マレーシア産など、フルタ製菓。アルカリ処理していません。

市販のアイスの問題点

- ①原価は1割以下、ほとんどが水と添加物です。いわゆる水ベースのミックスに、様々な香料、着色料、安定剤や乳化剤などを加え、甘味と香りですらしく、これが大手メーカーの実情です。
- ②小豆の餡の場合は、安い小豆を次亜塩素酸ソーダなどで消毒、洗浄、防腐剤(ソルビン酸)や軟化剤(重曹)を添加しています。発芽モード[®]にして、灰汁のゆでこぼしを行うなどの発芽毒対策もしていません。
- ③砂糖の代わりに使用される「果糖ぶどう糖液糖(コウフルクトース・コーンシロップ)」。別名「異性化糖」は、トウモロコシのでんぷんから取り出したブドウ糖を酵素(グルコースイソメラーゼ)で科学的に分解して生成されていて危険です。そのうえ、トウモロコシはアメリカからの輸入品、つまり85%以上が遺伝子組み換えと考えなければなりません。国の定めた表示義務では、遺伝子組み換え食品であっても、成分が分解されていれば、表記義務がなく、真実は闇の中です。
- ④アイスに通常使用される牛乳は、安い輸入ものや放射能汚染の危険性があるうえ、ノンホモバスタライズ牛乳ではありません。つまり、高温殺菌されているため、タンパク質が変質して危険、また脂肪を碎く均質化を行っています。さらに、製造過程でも、再加熱を重ねており、風味も安全性も台無しです。

厳選したシンプルな原材料、 これが安全の証

市販品に比べて、オルターのアイスクャンデーの原材料はとてもシンプル。例えば、「小豆キャンデー」の原材料は「あん、砂糖、食塩」だけ、「みかんキャンデー」の原材料は「オレンジ果汁、砂糖」だけです。良質の原材料の風味を活かして加工するので、香料や着色料を使う必要がないのです。安定剤、乳化剤も不使用です。

砂糖は、北海道産ビート糖(遺伝子組み換えではない)を使用。ビートには、腸内環境の改善に有効性が実証されているオリゴ糖がたくさん含まれており、健康効果も期待できるといえます。「小豆キャンデー」と「宇治金時キャンデー」のあんには、ビタミン・ミネラルをなるべく残した種子島甘蔗分蜜糖を使っています。

全ての銘柄で、安定剤が入っていないため、少し溶けやすいのが難点ですが、これも安全の証です。

風味を活かす加工の工夫

オルターのアイスクャンデーを開発するにあたり、ネージュさんをお願いしたのは「素材のよさを損なわないこと」。製造工程で余分な加熱をしていません。

例えば「みかんキャンデー」なら、砂糖を煮溶かし、煮沸殺菌をしたところへ、みかんジュースをそのままそっと加えることで、果汁の風味を守ります。「ミルクキャンデー」も同様の方法で、余分な加熱やホモジナイズを施さず、ミルクの風味を守ります。

スティック加工も化学物質フリーを確認

ただ、スティックは、国内の加工業者が見つからず、やむをえず中国産スティック使用となりました。しかし、木片にありがちなTBZ(チアベンダゾール)・OPP(オルトフェニルフェノール)の暴露がないことを確認、皆様のご信頼に応えています。

会員さんからの声

一番のお気に入りのは宇治金時。口に入れた時の緑茶の香りが贅沢です。へたな和菓子を買うよりもはるかにいいと思います。

オルターのアイスクャンデーを食べたとき、口の中でずっと溶けるのにびっくりしました。市販のアイスのように口の中にまとわりつくつこさがなくて、とても美味しいです。

ネージュ(オルター) **凍** **ND**
アイスクャンデー 各65ml×6本 **各486円 Sale**

14564 (AC) (乳)	14571 (AC)	14588 (AC)
ミルク	小豆	みかん
後味すっきり、プレーンなミルク味。よつ葉ノンホモ牛乳を使用。素材のよさが生きています。 原材料:ノンホモ牛乳(よつ葉乳業)、濃縮乳、ビート糖	粒あんの食感が楽しい!北海道産小豆の風味と香り、風味抜群。素材のよさが生きています。 原材料:あん、砂糖(甘蔗分蜜糖)、食塩	無茶々園のみかん果汁の香りがさわやか、味わい抜群。素材のよさが生きています。 原材料:オレンジ果汁、ビート糖
11914 (BD)	11921 (BD) (乳)	11938 (BD) (乳)
ブルーベリー	宇治金時	チョコ
国産のブルーベリーの風味を生かして作りました。素材のよさが生きています。 原材料:ビート糖、ブルーベリー果肉、レモン果汁	月ヶ瀬健康茶園の粉末緑茶&あんの、幸せな出会い。風味抜群。素材のよさが生きています。 原材料:あん、加糖練乳、濃縮乳、ノンホモ牛乳(よつ葉乳業)、ビート糖、粉末緑茶	甘さ控えめのチョコミルク味、子どもも大人も大好き。風味抜群。素材のよさが生きています。 原材料:濃縮乳、ノンホモ牛乳、ビート糖、ココアパウダー