



ほんものを たべよう

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

2016.5月3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。

ホームページ、リニューアルします

会員さん目線に立ち、わかりやすく使いやすく改善中。ぜひ一度お試しください。

文責 松浦 誠(安全な食べものネットワーク オルター 情報システム課 課長)

ここがGOOD!リニューアルする点

①ワンクリックでかんたんに注文

注文番号を入力しなくても、品ものを選んでカートに入れるだけでOK。もちろん従来通り、注文番号を入力しても注文できます。

②ほしい品ものがすぐ見つかる

検索機能を大幅アップ。フリーワード検索の他、カテゴリ、オルター基準、ND、価格、品名、生産者名などでも検索できます。各種の検索を組み合わせて使うことも可能です。

③カタログがなくても注文できる

画像や品もの情報は、すべてホームページで確認できるので、外出先などでカタログが手元になくとも注文できます。

④スマートフォンに対応

ご要望の多かったスマホ対応を実現しました。
※従来の携帯専用サイトは閉鎖となります。

⑤使えるレシピがいっぱい

カタログに掲載されたオルターオリジナルのレシピを、画像入りで掲載。レシピ名、材料名から検索できるようになります。

その他にも、こんな新機能が

⑥その月の請求金額が確認可能に

⑦緊急情報をお知らせ

大雪による配送の遅れなど、緊急情報をトップページ上段に分かりやすく表示

⑧リピートくんを便利に

リピートくんのお届け数量の変更・登録自体の取消しが可能に(ホームページでリピートくんを登録した方のみ可能です)

⑨各種資料をすぐ閲覧

イベント案内やガイドブックなどがPDFで閲覧可能に

⑩イベント情報を分かりやすく

ブログ機能の強化で、イベント情報をより分かりやすく

⑪SSLの導入でセキュリティー強化

近日公開



●旧ホームページからの変更点

…詳しくは近日配布予定の「ホームページ操作マニュアル」をご覧ください

○注文確定は「上書き」ではなく「追加」になります。

○注文確定後の取消はできません。

○リピートくんはリピートくんページで確認してください。

○お休みのご連絡をされている場合は注文ができません。

注文をご希望の場合は必ず再開のご連絡をお願いいたします。

●パスワード・アドレスは旧ホームページでご利用のものが引き継がれます。お忘れの方は新ホームページであらたにパスワードを取得してください。

●締切時間もこれまでどおり深夜3時(27時)です。

オルターオーガニックカフェのすぐれたメニュー スマホやパソコンで見られます!



「instagram(インスタグラム)」オルターオーガニックカフェの公式アカウント開設しました。

Instagram

文責 阪本 剛史(安全な食べものネットワーク オルター 企画部 課長)、千知岩 香奈(デザイン担当 Bonobo)

asakos_lunchで検索!

このたびオルター オーガニックカフェ千早赤阪Hillsの「instagram」公式アカウントを開設しました。

「instagram」とは一言で言うと写真共有SNS(ソーシャルネットワークサービス)です。ステキな写真をアップして、他のユーザーと繋がることができます。

スマートフォンのアプリをダウンロードするか、インターネットでご覧になれます。「instagram」のアカウントを取得してログインし、「asakos_lunch」で検索してみてください。

山本 朝子先生の創意工夫あふれるおいしい日替わりランチをきれいな写真でどんどんアップしていきます。ぜひフォローしてお楽しみください。

山本 朝子先生の創意工夫とは?

- 節約!
・継続可能な節約(8,000円生活)
- 健康!
・野菜中心(ビタミン・ミネラル・食物繊維・食物酵素で消化酵素を補う / 抗酸化作用をはじめとする機能成分フィトケミカルたっぷり)
・正しく米を食べて糖質に悪さをさせない(少量で満足感があり、低GI値、抗糖化、エネルギー化をスムーズに)
・正しく豆を食べて、お財布にも身体にも優しい(日本のお母さんの食卓)
・魚や肉、たまごや牛乳も、しっかり正しく選んで使いω3とω6のバランスを正しく!
- キレイで季節感あふれる!
・目で見て、香りを楽しみ、しつらえに満足する
- かんたん!
・びっくり仰天かんたん極まりない調理(特許製法やオリジナル調理 CC'Cookingのノウハウが満載)

山本先生が主婦として、働く女性として35年、家族に作り続けてきた愛情たっぷりのメニュー。おやつもお弁当も保存食も、行事食も、実際の主婦業がベースになっている家庭でも実践可能なオーガニック健康食です!

オーガニックカフェの公式アカウントをぜひフォローして楽しんでください。TwitterやFacebookへのシェアも大歓迎! みなさんもオーガニックカフェに来られた際は、写真を撮って、ハッシュタグ「#オルターオーガニックカフェ」を付けて写真を投稿してみてください。(ハッシュタグとは、キーワードの頭に#が付いている文字で、発言内に「#○○」と入れて投稿すると、その記号付きの発言が検索画面などで一覧できるようになります。) 同じハッシュタグを使って配信しているみなさんがどのようなステキな写真をアップされているかを見るのも楽しみのひとつですね!

Organic café

2013年6月10日に「オーガニックカフェ千早赤阪Hills」をオープンしました。

オルター食材100%のカフェレストランです。オルターの社員食堂や地元千早赤阪の人々など地元向け食事処の役割も果たします。ぜひ足を運んでいただき、楽しい時間をお過ごしください。

※営業時間 月曜日～金曜日 9:30～18:00(ラストオーダー)
土、日曜日 10:00～15:00

Cooking school

instagramを見て「レシピが欲しい」「お料理を習いたい」と思った方は初心者からプロ養成まで、各種クッキングスクールのコースがそろっています。通信講座もありますのでお気軽にお問い合わせください。

- ・オルター オルタナクッキング(1クール5回コース / 1クール10回コース)
- ・グレイニズムクッキングでぐるぐる3コース(各1クール6回コース)
- ・Grain CC'Cooking基礎科 / 研究科コース(各1クール6回コース)
- ・玄米と豆で作る製菓コース(1クール6回コース)
- ・介護食 / 育てる食プラスワン(1クール6回コース)

レシピが
もらえます!

