



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2016. 10月4週号

提出日	10/ 火	水	木	金
	18	19	20	21
配達日	10/ 火	水	木	金
	25	26	27	28
翌々週分配達日	11/ 火	水	木	金
	1	2	3	4

## 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。

## 調味料 SEASONING

# 料理の味を劇的に おいしくする フルーツガーリック

不思議な健康パワーがいっぱい。

## (有)創造工房

文責 西川 榮郎  
(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

## 万能調味料「黒の極味」の原料も 無農薬になりました

創造工房 早川 雅映代表が作るフルーツガーリック(発酵黒にんにく)は、2012年5月2週号でもご紹介しました。今回はその続報です。

オルターへ届けられるフルーツガーリックはオルター特別仕様です。すなわち無農薬栽培のにんにくを原料にしています。今回から、そのフルーツガーリックのエキス(万能調味料「黒の極味」)もオルター特別仕様(無農薬にんにく原料)になりました。

## 世界の一流シェフも認めた味

早川さんのフルーツガーリックは、一般市販されている黒にんにくと比べて、はるかにおいしいものです。にんにく臭は全くなく、フルーツのような甘酸っぱい味です。地産地消をテーマにしているデンマークの有名レストラン Nomaが、早川さんのフルーツガーリックを輸入したことが話題となっています。世界の一流シェフが認めた味です。

## 体温を上げてくれます

毎日一片程度食べるだけで血流が改善し、身体が温まります。冷え症の改善や免疫力アップに役立ちます。抗酸化力が高いへん強く、フリーラジカル消去活性が高いので、放射能などの活性酸素から私たちを守ってくれます。



早川 雅映社長、早川 玄気さん(写真左から)

## 調味料の味が格段においしくなります

このフルーツガーリックには不思議な力があります。フルーツガーリックの上にコップに入れた調味料などを数秒かざすだけで、その味が劇的においしく、マイルドに変化するのです。これは家庭でも簡単に実験することができますので、信じられない人は一度試してみてください。人の味覚は、おいしいものを食べたあとにまずいものを食べた方がより敏感に感じることができますので、変化させたものを先に味見し、あとで変化させる前の調味料などを味わってみてください。

このフルーツガーリックの力は、食べたあとに出る外皮にもありますので、その外皮を大切に残しておき、調味料の中に入れて、スープを作るとき、さらにはお風呂に入れてその力を実感してみてください。早川さんはエキス作りのときに出るこの外皮を、名刺大にラミネートしてプレゼントなどに使っています。そのラミネートの上に置くだけでも食べものがおいしく変化します。

今年の7月にオルターで実施した砂浴バスツアーの、この実験を見せてもらったバスツアー参加者は、さっそく行列してフルーツガーリックや万能調味料「黒の極味」を購入していました。

## もう化学調味料はいりません

もちろん万能調味料「黒の極味」をいろんな調味料やドレッシングと混ぜて使うと、その味が格段にレベルアップします。

オルターの醤油に万能調味料「黒の極味」を加え、例えば刺身に使うと、魚の旨味が増し、生臭さも消えます(オルターでは生臭い魚は扱っていませんが)。

この万能調味料「黒の極味」は、いわば化学調味料の究極の代替品となりますので、料理業界全体をやがて席巻していくはずですよ。

## 気を食む食べもの

早川さんはフルーツガーリックの不思議なパワーを「気を食む食べもの」と考えています。特殊な発酵をさせた食べものには、単なる栄養以外にこのようなパワーが宿っていると早川さんは考えられています。

オルターのギャザリングで倉田 大嗣先生の光子触媒の近くにコップの水を置くだけで、水をおいしく活性化する実験をお見せしているのと、その原理は同じだと思います。

## 創造工房の フルーツガーリック ☆

### ●にんにくの栽培

●生産者…早川 雅映

●農薬…無農薬栽培

●肥料…苦土石灰、硫酸(生体エネルギー処理)、セルホス(苦土過石) 複合発酵酵素飲用鶏糞、生体エネルギー活性化水を使用。

### ●製造工程

●フルーツガーリック  
60~70℃で1ヶ月熟成庫で熟成すると、耐熱乳酸菌、酵母菌類などの発酵で黒にんにくができます。

●黒にんにくエキス(万能調味料「黒の極味」)  
黒にんにくを熱水抽出したあと、圧搾搾り、フィルター濾過、減圧密封式濃縮、加水、加熱殺菌してエキスにします。さらに丹後産の自然塩(丹後の海水を釜で煮詰めたものを創造工房で再溶解、再結晶させたもの)を配合。