



# ほんものを たべよう

提出日	2/	火	水	木	金
	25	26	27	28	
配達日	3/	火	水	木	金
	4	5	6	7	
翌々週分配達日	2/	火	水	木	金
	11	12	13	14	

2014.3月1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。

## アイスクリーム用コーン ICECREAM CONE

# オルターオリジナル アイスクリーム用コーン誕生

アイスクリームを載せてお楽しみください。

## 長谷川製菓(株) / クレスコ

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)

### 安全なコーンを求めて

ソフトクリームなどに使うコーンの専門メーカーである、大阪府松原市にある長谷川製菓(株)、長谷川雅一社長に、オルターオリジナルのアイスクリーム用コーンを作っていただくことになりました。

市販のコーンはポストハーベスト農薬が心配な小麦粉が主原料であり、様々な食品添加物が使われていますので、オルターとして安全、安心なコーンをかねてから実現したいと考えていました。

オリジナルコーンは、国産小麦粉などオルターが指定する安全な原料で作ります。ただし、製造工程上、現段階でどうしても排除することが難しかった植物油大豆レシチン(原料大豆が指定できない)を通常の半分(原料25kg中、通常130gのところを65g使用)にまで削減し、最少量で使っています。着色料不使用ですので、多少の色むらがありますが、安全の証です。



味はサクサクとした食感で、アイスクリームを入れなくてもとてもおいしく、それ自体高級せんべいとして楽しむことができます。

オルターオリジナルのアイスクリームをディッシャーやスプーンでこのコーンに盛りつけて、ちょっとぜいたくにアイスクリームをお楽しみください。ヨーグルトや野菜サラダを楽しむこともできます。

### 先行的にコーン単独の企画

オルターは、この一年半、コーン入りのアイスクリームの開発を続けています。しかし、充填ラインなどの設備上の問題やロットの問題などでその開発が行き詰まっており、コーン単独の企画となっています。



長谷川 雅一社長

### 開発に苦労

このコーンの開発も試作を重ねてきました。小麦粉、砂糖、塩などをオルター原料に切替えることはすんなりできましたが、植物油「大豆レシチン」の切替えはできませんでした。バターや菜種油を試してみましたが、うまく行かず、やむをえず大豆レシチンの使用量を限界まで減らして使用することにしました。

長谷川製菓(株)ではこのアイスクリーム用コーンをドイツ製の機械で焼き上げており、その関係で、現段階ではこの方法しか見つかっていません。

### コーンの先進地はヨーロッパ

長谷川製菓の初代、長谷川 正文さんは、大阪市内の松屋町で「もちもなか」を焼いていました。アメリカでコーンを見た人が頼み込んできて、1年かけて開発したのが始まりでした。現代の形のコーンが日本国内に広がったのは大阪万博がきっかけだったそうです。長谷川 雅一社長は3代目で、製造の機械化を進め、大手メーカーに負けぬ取組みをしています。

オルターオリジナルコーンのようにおいしくて安全なコーンが消費者に支持されることは、作り手として大変嬉しいとおっしゃっています。

長谷川製菓(株)をオルターへご紹介いただいたのは、容器メーカー、クレスコの土田 龍之介さんからです。オルターオリジナルのアイスキャンデー、アイスクリームを作っているネージュへ容器を卸している会社です。



## 長谷川製菓の オルターコーン

### ●原料

小麦粉……………山本忠信商店(北海道産)  
 甘蔗分蜜糖………新光製糖(株)SC糖  
 菜種油……………(有)鹿北製油 国産菜種油 オルターカタログ2011年3月4週号参照  
 塩……………赤穂化成(株)  
 大豆レシチン………昭和産業(株) GMO不分別、米国、南米他

### ●製造工程

- 1 ミキサーで原料を攪拌
- 2 せんべいに焼き、丸める

## 市販のコーンの 問題点

ポストハーベスト農薬が心配な小麦粉、コーンスターチが使われています。何十種類もの食品添加物が使用されているベーキングパウダーが膨張剤として使われています。果糖・ブドウ糖・液糖のような粗悪な甘味料、アナトー色素、酸化防止剤(V.E, V.C)が使われています。乳化剤として大豆レシチンが使われていますが、原料大豆にポストハーベスト農薬の問題があります。