



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2014.9月1週号

提出日	8/	火	水	木	金
	26	27	28	29	
配達日	9/	火	水	木	金
	2	3	4	5	
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
	9	10	11	12	

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。

こんにゃく麺 KONJAC-NOODLE

腸にやさしいヘルシーヌードル 生こんにゃく麺

低カロリー、食物繊維豊富、あしたば樹液効果、手軽に使用できます。

(株)トレテス/PT.AMBICO

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)



製造工場で品質管理を担当する女性たち

乾燥系こんにゃく(ぶるんぶあん)の姉妹品

「乾燥系こんにゃく(ぶるんぶあん)」(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.118で紹介)の生産者、(株)トレテス 中川 啓代表は、手軽に料理できて低カロリーのヌードル「生こんにゃく麺」を開発しました。

原料は乾燥系こんにゃく(ぶるんぶあん)と同様の、インドネシアトレテス高原のジャワムカゴコンニャクから加工したこんにゃく粉、インドネシア産キャッサバから加工したタピオカでんぷん粉、高知県産出珊瑚が化石化した天然石灰を焼成して水和した消石灰の他、新たにインドネシア産有機アシタバから加工したあしたば樹液を使っています。麺の黄色はあしたば樹液の自然な色合いです。着色料、保存料など合成添加物は一切使用していません。

アシタバの健康パワー

アシタバは抗酸化力や抗菌作用が強く、腸内細菌の悪玉菌を抑え、善玉菌を増やし、血液をサラサラにし、デトックス効果もあり、がん、アルツハイマー予防などあらゆる生活習慣病に効能があると話題の植物です。

湯通し30秒でお手軽調理

トレテスの生こんにゃく麺は30秒ほど湯通しするだけで、冷麺やラーメン、焼きそば・パスタとして大へんおいしく手軽にお召し上がりいただけます。生中華麺と比べてカロリー94%オフです。1食180gあたりのカロリーはたったの28.8kcalとヘルシーです。

この生こんにゃく麺は小麦麺のようにのびませんので、料理を作り置きしていても大丈夫です。

自家製パンがおいしく変身

トレテスはこんにゃくで作った「おいしく自家製パンが焼ける粉」も開発しています。原料は乾燥こんにゃく粉と同様です。

パン作りするとき、小麦粉の10%をこんにゃく粉に置き換えるだけで、こんにゃくの高い保湿性によって、いつもの手づくりパンがもちもちに大変身し、3日経ってもパサつきません。食物繊維も小麦粉の約3.7倍あり、パンとして27%増加します。ご家庭でのパン作りにご利用ください。

山芋の代わりに好み焼きに入れるとふわふわのお好み焼きができます。

インドネシアと日本の懸け橋に

トレテスはインドネシア在住の残留元日本兵、故 石井 正治さんと、その石井さんと父親が旧友だった現、宝塚市市長 中川 智子さんとが日本とインドネシアの懸け橋にと、インドネシアで自生しているジャワムカゴコンニャクを活用し、乾燥系こんにゃく、ぶるんぶあんを製造したことをきっかけに始まった会社です。

現在は中川 智子さんの息子、中川 啓さんが代表となり、こんにゃく米「粒こんきりり」(オルターカタログ2013年9月2週号参照)や今回ご紹介の「生こんにゃく麺」「おいしく自家製パンが焼ける粉」など積極的に新製品開発に取り組んでいます。



袋詰め作業の様子

トレテス、PT.AMBICOの「生こんにゃく麺」「おいしく自家製パンが焼ける粉」

生こんにゃく麺

●原料

水……………PT.AMBICO(インドネシア)
 タピオカでんぷん粉 ……PT.BUDI ACID JAYA(インドネシア) キャッサバから加工
 こんにゃく粉 ……PT.AMBICO(インドネシア) トレテス高原自生(一部栽培のものあり)ジャワムカゴコンニャクから加工
 消石灰 ……田中石灰工業(高知県) 珊瑚礁が化石化した天然石灰岩を焼成し水和したもの(水酸化カルシウム)
 あしたば樹液 ……PT.AMBICO(インドネシア) 有機アシタバ(JAS有機、OMIC認証)から抽出

●製造工程

- | | | |
|---------------------------------|-------------------|---------|
| 1 原料計量(タピオカでんぷん粉、こんにゃく粉、あしたば樹液) | 5 成型(糸こんにゃく状) | 9 検査 |
| 2 水を加えて分散 | 6 計量 | 10 金属探知 |
| 3 放置(2時間) | 7 包装 | |
| 4 こんにゃく練機で石灰を加えて混練 | 8 熱殺菌(85~90℃、2時間) | |

スープやたれは付いていません。オルターの安全な調味料でお好みの味付けをしてお召し上がりください。常温で製造日より1年間保存可能。まれにでんぷん質が白く沈殿する場合があります。また、こんにゃくの中の黒い粒はこんにゃく芋の皮です。いずれも品質には問題はありません。

おいしく自家製パンが焼ける粉

●原料

水あめ……………PT.SOINI BUDI(インドネシア) タピオカでんぷん粉を酵素分解したもの
 タピオカでんぷん粉 ……同上
 こんにゃく粉 ……同上
 消石灰 ……同上
 クエン酸……………T.SUNGAI BUDI(インドネシア) タピオカでんぷん粉原料

●製造工程

- | | | | |
|--------------------------|--------------------|--------------|-------|
| 1 原料計量 | 5 クエン酸で中和(pH確認) | 9 粉砕 | 13 包装 |
| 2 こんにゃく糊調整 | 6 水アメに浸漬しコーティング | 10 篩かけ | |
| 3 こんにゃく練機にてこんにゃく成型(石灰混合) | 7 脱水機にて脱水 | 11 除鉄 | |
| 4 ゲルの熟成(1.5~2時間 常温) | 8 熱風乾燥(80~90℃ 60分) | 12 目視検査、金属探知 | |

トレテスの

「生こんにゃく麺」の使い方

【冷たい麺(冷麺など)の作り方】

- 1 鍋にお湯を沸騰させ、30秒以上湯通しし、ざるにあげ、お湯をしっかりと切ってください。
 - 2 冷水で流し、十分に冷やしてから、お召し上がりください。
- ※封をあげ、ざるで水気を切るだけでもお召し上がりいただけます。

【温かい麺(ラーメンなど)の作り方】

- 1 鍋にお湯を沸騰させ、30秒以上湯通しし、ざるにあげ、お湯をしっかりと切ってください。
 - 2 温かいスープをかけてお召し上がりください。
- ※スープで煮込んでいただいてもおいしくお召し上がりいただけます。

【炒め麺(焼きそば、パスタ風など)の作り方】

- 1 鍋にお湯を沸騰させ、30秒以上湯通しし、ざるにあげ、お湯をしっかりと切ってください。
 - 2 フライパンでかるく炒め、ソースであえてお召し上がりください。
- ※湯通しせずに炒めるとソースが水っぽくなりますのでご注意ください。