



ほんものを たべよう

提出日

12/火 水 木 金
1 2 3 4

配達日

12/火 水 木 金
8 9 10 11

翌々週配達日

12/火 水 木 金
15 16 17 18

2020. 12月2週号

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。

Alter Weekly Order Catalogue

ソーセージ SAUSAGE

走る豚で無塩せきウインナーソーセージを作りました

副原料もオルター食材100%

やまあい村 / (株) 共同 熊本ミートセンター

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)



(株) 共同 熊本ミートセンターのスタッフの皆さん

走る豚で無塩せきソーセージ作り

オルターカタログ2019年11月号で紹介した「山あいの林の中の放牧場で走る豚」(やまあい村 武藤 勝典さん)を原料肉に使い、無塩せきウインナーソーセージを作りました。

副原料もオルター食材100%

副原料の調味料なども全てオルター食材を100%使っています。

ジンジャー、白コショウ、オレガノはエヌ・ハーベスト(オルターカタログ2013年11月2週号参照)のものを使っています。食塩は赤穂の天塩、砂糖は新光糖業の種子島甘蔗分蜜糖です。たいへんおいしく仕上がりました。

理想的な加工条件

ウインナーソーセージに加工するのは、(株) 共同 熊本ミートセンター(山下 敏文社長)です。製造現場では、衛生管理を徹底しており、職人が手間を惜まず、ていねいな手作業で製造に取り組んでいます。

走る豚のやまあい村の牧場、屠場、(株) 共同 熊



本ミートセンターとも近場にあり、たいへん恵まれた立地条件が揃っています。

コロナ禍を越えて

共同 熊本ミートセンターでは、これまでも安全性に着目した無塩せきソーセージを作ってきましたが、今回全ての原料をオルター特別仕様にしたので、さらに安心となりました。試作を何回も重ね、文句のないウインナーソーセージに仕上がりました。本来なら、もう少し早く製品化できていたのですが、新型コロナ禍により香辛料の輸入がストップしていたため、製造開始が遅れました。

技術も志も高い会社

(株) 共同 熊本ミートセンターは6名の障がいのある人たちが元気に楽しく働いており、技術も志も高い工場です。

ミートセンターの敷地内には、菊池ミートガーデン「ママトコキッチン」(レストラン)を設置しています。

「子どもに安心して食べさせられるものづくり」をコンセプトにしたお肉や加工品を提供し、食育体験プログラムセミナーなども実施しています。

文字通り「走る豚」

走る豚は、山あいのクヌギ山、栗山、竹林などの放牧場で文字通り、元気に走り回っています。ストレスフリーで飼われ、肌は元気なピンク色です。放牧場は30カ所あり、そのうち常時10カ所をローテーションで使っています。使わない残りの20カ所では病気などが発生しないよう太陽に当て、休ませ、畑や草地として使っています。

エサは、ポストハーベスト農薬や遺伝子組み換えの心配な輸入のエサを使わず、できるだけ国産、できるだけ九州産、できるだけ菊池産の安全なエサを与えています。



(株) 共同 熊本ミートセンターの

オルター仕様 走る豚無塩せきウインナーソーセージ

●原料

- ・豚肉
やまあい村 走る豚
(オルターカタログ2019年11月5週号参照)
- ・食塩
赤穂化成 赤穂の天塩
- ・砂糖
新光糖業 種子島甘蔗分蜜糖
- ・ジンジャー
エヌ・ハーベスト(スリランカ産)
(エヌ・ハーベスト…オルターカタログ
2013年11月2週号参照)
- ・白コショウ
エヌ・ハーベスト(スリランカ産)
- ・オレガノ
エヌ・ハーベスト(トルコ産)

●ケーシング

(株)アートケーシング
羊腸(ニュージーランド産)

●燻煙材

サクラ、ナラ
(宮崎県産、熊本県産、鹿児島県産)

●製造工程

- 1 原料入荷
- 2 保管
- 3 解凍
- 4 トリミング、切り込み
- 5 チョッピング

- 6 ミキシング
- 7 充填
- 8 竿掛け
- 9 スモークマシンにて加温
(中心温度75°C1分以上)
- 10 腸、ヒモカット
- 11 計量
- 12 真空包装
- 13 二次殺菌(85°C5分)
- 14 冷却
- 15 ラベリング
- 16 凍結

市販のハム・ソーセージの問題点

カタログ
2020年11月2週号参照。