



ほんものを たべよう

提出日	8/	火	9/	水	木	金
	31		1	2	3	
配達日	9/	火	水	木	金	
	7	8	9	10		
翌々週配達日	9/	火	水	木	金	
	14	15	16	17		

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、チェルノブイリ放射能汚染、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

2010.9月2週号

たれ SOURCE

万能たれ、オルター オリジナルバージョンで登場

肉じゃが、照焼き、うなぎのたれ、うどんだし、ハンバーグソース、みたらし団子など、和風洋風料理に大活躍します。

味食研

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



木場裕章社長(左から2番目)とスタッフの方々

便利な小袋入りです

万能たれはCC' Cooking Studioを主宰する山本朝子オルター副代表が2002年に考案されたストック調味料で、料理教室の生徒さんにも絶大な人気がありました。これまでオルターカタログの見開きページなどで幾度となくご紹介してきました。しかし、そのような製品が実際にあったわけではなく、オルターの調味料を使って各家庭で手作りするのためのレシピをお教えし、多彩な使い方を提案するというものでした。これを現実の製品にしてほしいという会員からの声が多数寄せられていました。

このたび、この万能たれを「朝子さんの万能たれ」として、オルターオリジナルバージョンで製品化することになりました。手軽に使えるよう、調合済みで使い切りの30g(大さじ2)5連小袋入りです。肉じゃが、照焼き、うなぎのたれ、うどんだし、たまご焼きなど和風のおかずはもちろん、みたらし団子に使ったりと大活躍します。洋風料理の隠し味としても秀逸で、ハンバーグソー

スのコクを出したり、カレーやシチューをまるやかにしてくれます。

一般のたれは個別料理に特化したたればかりで、消費者にとっては不経済です。しかし、この万能たれはいろんな料理に使えますので、たいへん経済的です。すぐれた原料が「万能」の使い方を可能にしています。

個々のこだわりの調味料を一度に全て揃えるのは当然値がさが張りますので、万能たれの使い勝手のよさを試してみたい方に朗報です。また世帯が小さい方にも無駄なく使えて喜ばれると思います。

原料、袋にもこだわっています

「朝子さんの万能たれ」に使用する原料は、オルターが誇る安全安心のこだわり調味料たち。かめびしの三年醸造醤油、角谷文治郎商店の三河みりん、大木代吉本店の蔵の素、ATJのマスコバド糖です。これらを混合調理してたいへんおいしく仕上がりました。

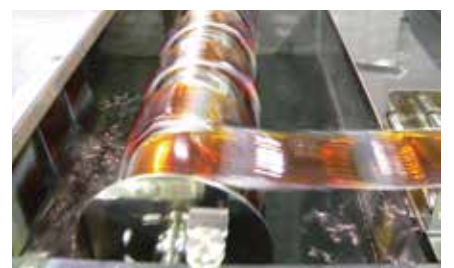
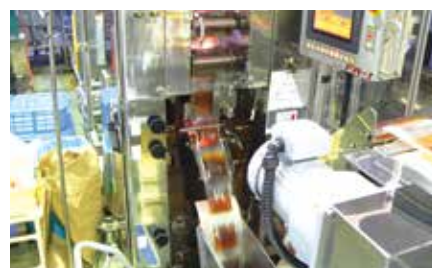
混合調理と小袋加工を担当していただくのは愛知

県のメーカー、(株)味食研です。こんにやくの生産者・中尾食品さんからのご紹介です。小分けの袋はナイロンポリエチレンです。たれと直接接触する袋内側のプラスチックは安全性の比較的高いポリエチレンとなっています。

技術力の高い小分け加工

味食研は木葉清則会長によって1965年に創業された会社です。清則会長はもともと調味料の営業が仕事でしたが、工場現場の人と2人で会社を立ち上げ、ラーメンスープや焼き塩など液体と粉末の小分け加工事業として出発しました。木葉裕章社長は二代目です。現在は2割程度の自社ブランドもありますが、ほとんどは委託加工品です。

オルターからの依頼はロットも小さくたいへんお手間をかけてしまうと思うのですが、「このようなこだわりものの製造は、やり甲斐があります」とたいへん好意的にご協力いただけることになりました。



味食研の朝子さんの万能たれ

オルターオリジナル企画です。山本朝子CC' Cooking Studio技術開発・レシピ提供品です。これまで10年近くこのストック調味料を愛用してきた朝子先生ご自身による「万能たれ使いこなし術」をマニュアル化し、簡単レシピ付でお届けします。

●原料

- 醤油…… かめびしの三年醸造醤油(「食べもの百科」P153参照)
- 清酒…… 大木代吉本店の蔵の素(「食べもの百科」P177参照)
- みりん…… 角谷文治郎商店の三河みりん(「食べもの百科」P159参照)
- 砂糖…… ATJのマスコバド糖(カタログ2009年5月3週号参照)

●製造工程

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1 原料投入(清酒とみりん) | 6 充填 |
| 2 85°C10分加熱(煮切り) | 7 二次殺菌(85°C20分) |
| 3 原料投入(醤油と砂糖) | 8 放冷 |
| 4 85°C10分加熱 | 9 製品検査 |
| 5 品質検査(ブリックス、pH、塩分) | |

●ご家庭での手作り万能たれの作り方



●作り方

左記の比率で材料を合わせ、弱火にかけ煮立たせ、とろみがついたら火をとめます。

市販のたれの 問題点

原料の醤油、酒、みりん、砂糖などにこだわりの良質なものが使われることはまずありません。コストのみが追求されますので、安かろうまずかろうにならざるを得ません。でんぷん、セルロース、還元水飴(遺伝子組み換え)、アルコール、ぶどう糖果糖液糖など粗悪なものも使われています。

このように主たる原料が本来は味を出すべき調味料なのにおいしくないわけですから、化学調味料、アミノ酸(脳障害)、蛋白加水分解物(発ガン性)、酵母エキスをはじめ各種エキス(原料不詳)などで味をごまかさないとイケなくなるのです。また使用感を高めるのに乳化剤、着色料(カラメル色素)、増粘多糖類(キサンタンガム)などの食品添加物が使われます。