



# ほんものを たべよう

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

Alter Weekly Order Catalogue

2019.7月1週号

## カレールー CURRY ROUX

# オルターオリジナル 直火焼カレールー

一流シェフ手作りカレーを凌ぐおいしさ。  
日本人が好むイギリスタイプのルー、超こだわりのビン入りです。

## コスモ食品

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)

### 伝統的なルー作りをしています

オルターは、オルターからすべての原料を提供してコスモ食品にオルターオリジナルのカレールーを製造していただいています。安全な原料というだけでなく、うまみの多い原料の比率を贅沢なくらい高めています。市販品では安い原料である小麦粉や油脂の配合比率が高いのです。また、容器の安全性を考えてビン入りのカレールーにしています。

イギリスがルーツの、日本人好みのトロツとしたカレールーです。原料が良いので仕上がりが素晴らしいのです。カロリーの強い直火で手間ひまを惜しまずじっくりと焼き上げ、素材の味を最大限に引き出した濃厚なカレールーです。同時に、スパイスの香りを逃さないで仕上げ、最高の風味を出しています。一流シェ



フが手作りでじっくり仕上げるカレーに勝るとも劣らないカレーに仕上がっています。オルターオリジナルのビーフブイヨンやネオファームの干しぶどう、

ヨーグルト、りんごなどをアレンジして、さらにお好みのカレーを楽しんでみて下さい。お好みの辛味の調整には、ネパールカレーのチリを加減されるのも良いでしょう。

### 構想から17年かかって完成させました

一般市販のカレールーはもとより、いわゆる自然食業界のカレールーに関して、オルターとして安全で安心と評価できるものは現在、日本国内において知りません。配合される原料一つ一つの品質はもちろん、容器などの面においてもです。そのため、オルターとしては、安全な原料でおいしいカレールーを開発することが長年の念願でした。その夢が、オルターの牛肉の生産者である知床興農ファームの提携先にご紹介いただいたコスモ食品との協力で実現しています。

会社はカレーメーカーとして急成長していて、大手メーカーを恐れさせています。オルターのカレールーの味設計を行ったのは凄腕の技術スタッフ、伊藤 信雄 生産部長です。約30年の味創りの経験と抜群のセンスの持ち主です。

コスモ食品のコンセプトは「世の中にないもの、よそでは作れないものを目指す。原料にこだわり、手間ひまをかけることを惜みず、おいしいものを作る。コスト優先、生産優先はしない」というもので、こだわりの原



左からコスモ食品の伊藤 信雄生産部長、東 実代表



料で最高のカレーを作って欲しいというオルターの願いを実現するのにふさわしいチャレンジ精神を持っておられたのです。

オルターからの原料、製造工程、容器などに関するずいぶん難しい注文を鮮やかにクリアしていただき、2003年秋、オルターオリジナルの「カレールー甘口」「カレールー中辛」が誕生しました。このカレールー開発にあたり、安心でおいしいビーフブイヨンがどうしても必要になり、同時に開発したのが、知床興農ファームの牛骨から抽出したオルターオリジナルの「ビーフブイヨン」です。

## 直火焼カレールー コスモ食品で製造しています。

### ●原料

- 小麦粉 …… 国内産小麦粉(徳島製粉、中力粉)
- 菜種油 …… 堀内製油の一番搾りなたね油
- 塩 …… 赤穂の天塩(カタログ2000年4月第4週参照)
- 砂糖 …… 種子島甘蔗分蜜糖(カタログ2000年4月第1週参照)
- トマト …… オルター生産者のトマト(オルター栽培基準☆☆以上)
- ビーフエキス …… 司食品のオルター仕様ビーフブイヨン(「食べもの百科」P169)
- 玉ねぎ …… オルター生産者の玉ねぎ(オルター栽培基準☆☆以上)
- にんにく …… オルター生産者のにんにく(オルター栽培基準☆☆以上)
- りんご …… オルター生産者のりんごピューレ(オルター栽培基準◇以上)
- 料理酒 …… 大和川酒造の蔵の素
- 香辛料 …… コリアンダー、クミン、ガラムマサラ、ガーリック、ジンジャー、ターメリックはネバリバザーロ(カタログ2001年11月第3週参照)
- チリはエヌ・ハーベスト(カタログ2013年11月第2週参照)

### ●製造工程

直火型のガスの煮釜を使用して、カレールーを焼き上げています。

- 1 菜種油と小麦粉を入れ、まず混合します。
- 2 油の香り付けにジュースーにかけたにんにくと玉ねぎを混合します。
- 3 上記の材料を直火でじっくり丁寧に加熱します。生の小麦粉からじっくり加熱していきますので、小麦粉の風味をそのままルーに封じ込めることができます。
- 4 上記のブレンドが出来上がったら火を止め、トマト、ビーフブイヨン、りんごピューレ(りんご)、蔵の素(料理酒)を加え、混合し、よくなじませてから火を再び入れます。
- 5 上記までのブレンドができたなら火を止めて、塩、砂糖、香辛料を入れて混合して完成。
- 6 ビン詰め、秤量

## 市販のカレールーの問題点

大手メーカーのカレールー製造においては「いかに手間を省くか」「安い粗悪な原料でいかにごまかして作るか」、すなわちいかに安いコストで作るかがメインテーマです。そのためには、生の小麦粉をじっくり炒めたり、生の野菜や果実を加えて直火で煮詰めたり、という手間をかけてはもらえません。どうするかというと、密閉の蒸気釜に乾燥粉末原料を入れ、蒸気釜のバルブ調整だけで短時間にただ混ぜるだけで大量生産するのです。

小麦粉を炒める手間を省くため、あらかじめ焙煎して風味が低下した小麦粉を使い、あとはただ混ぜて作るだけなので、野菜やソース、醤油まで生を使わず粉末を使っています。これらも酸化して風味が低下しています。こってり感は大量に投入される粗悪な油脂、それにカラメルで黒々と着色。この黒さやこってり感をカレーらしさと勘違いしている消費者が多いのです。

また、大豆油、コーン油、米油、パーム油など植物油の場合はポストハーベスト農薬やn-ヘキサン抽出によるトランス脂肪酸の問題があります。野菜、果物は農薬の問題、牛乳、粉乳、バター、生クリーム、チーズ、ヨーグルトなど乳加工品や鶏卵は動物脂肪と同じ問題、アミノ酸類、蛋白加水分解物は脳障害の問題、ブイヨンやチキンエキスなどエキス類は、市販の畜産物と同様の問題やキャリアオーバーの食品添加物などがあります。醤油、砂糖、塩、味噌、酢など調味料類も原料のポストハーベスト農薬など問題のあるものを使っています。コーンスターチ、デキストリン、ゼラチン、水アメなどにはポストハーベスト農薬などの問題、その他ステビア(変異原性)、卵殻カルシウム(蛋白質と反応して発ガン性)、カラメル、はちみつ、ブドウ糖、乳糖、酵母エキス、酸味料、香料、乳化剤などいずれも問題のある原料です。このようなまづい原料ばかりを集めて、良質なものができるわけがありません。

製品の形状については、プラスチックに熱いうちに充填するタイプのルーは、キャリアオーバーのプラスチック成分などによる環境ホルモンなどの問題、フレーク状を粉末化したタイプのもは、融点の関係で使われる牛脂に上述したような問題、レトルトタイプのもは、容器フィルム自体のプラスチック成分や特殊なりの成分による環境ホルモンやプラスチック臭などの問題があります。