



ほんものを たべよう

提出日	11/火	水	木	金
	12	13	14	15
配達日	11/火	水	木	金
	19	20	21	22
翌々週分配達日	11/火	水	木	金
	26	27	28	29

2019.11月4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。

餃子 GYOZA

オルターオリジナル 本格餃子

原料は全てオルター仕様

(株)Dクリエイツ

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)



Dクリエイツの皆さん

原料は全てオルターの生産者のもの

愛知県小牧市にある(株)Dクリエイツ 牧野 正義社長に、オルター仕様の「本格餃子」を作っていただくことになりました。原料は全てオルターが指定、提供しています。野菜はオルターの生産者のもの、豚肉は知床興農ファーム、醤油はかめびし、胡麻油は影山製油所、オイスターソースは光食品、ブラックペッパーはエヌ・ハーベストなどです。

原料がオルターのこだわりのもの100%ですので、おいしいのは当たり前ですが、製造工場も、そのオルターの原料の特性を活かす製造技術も高く、衛生的です。たいへん素晴らしく仕上がったオルターの本格餃子をお楽しみください。

オルター食材は市販のものより濃厚ですので、工場のレシピは一から見直し、試作を重ねて最適な配合比率をみつけ、おいしいと言っていた味に仕上がりました。今後は原材料のバリエーションや徳用企画などもさらに工夫を重ねていきたいと考えています。

砂糖を使っていません

調味料に砂糖を使っていないのも、この餃子の特徴



向かって左から、山下生産管理部長、横山常務取締役、井上品質管理課長、吉田生産管理課長

です。市販の餃子は砂糖の甘さで味をごまかしていますが、オルターの良質な材料を使った餃子にはそのようなごまか

しが unnecessary です。砂糖は血中血糖値を急激に上昇させるので、その摂取を抑えることをオルターとしてはお勧めしています。

化学調味料など食品添加物を使っていません

市販品は粗悪な原料で加工品を作るので、味をごまかすために通常は化学調味料など食品添加物を使っています。この餃子はオルター原料を使っていますので、そのような必要はありません。パンチ力のある調味料を使わなくても、素材の味がそのまま活かした自然な旨味の感じられる餃子です。塩分も控えめです。

打ち粉の安全性にも手を抜きません

餃子本体の原料にこだわっていることは当然のことですが、打ち粉など別原料にも手を抜きません。打ち粉には神野でんぶん工場(株)の特別栽培でんぶんを使っています。

無農薬の野菜を大切に扱っています

オルターの無農薬の野菜を原料に使うことは、市販の虫喰いがなく見た目にきれいな野菜とは違って、それなりの配慮が必要です。Dクリエイツでは通常、硬いキャベツの外葉は何枚かむくというマニュアルで管理されていますが、オルターの餃子作りでは、丁寧に使える使えないかを判断していただきます。栄養の最も多い外葉、ましてや無農薬の貴重な野菜を簡単には捨

てません。無駄にせず大切に扱います。

野菜のカットの大きさについては、そのおいしさを活かすために細かすぎないように配慮しています。野菜は季節や生産者によって水分含量が変化します。製造に際して、水分調整についても丁寧に対応していただきます。玉ねぎ、にんにくの皮むきも人力で行います。人間力を駆使しています。

野菜の洗浄に水だけ使用

通常は野菜の洗浄に次亜塩素酸のような薬品を使用しています。オルターのせっかくの無農薬野菜は、薬品にくぐらせることなく水洗いだけで洗浄します。

オルター分は朝一番に製造します

オルターの原料は特殊ですので、市販材料との混合に気をつけています。前日に清掃洗浄された製造ラインを、オルター分は朝一番から使用して、混入、混合を防ぎます。

原料の管理については、専用のカゴ車を使い、原料が誤って混同しないよう分別しています。

セントラルキッチンが出発

Dクリエイツは2012年に設立されました。その前身は1984年からラーメンチェーンのセントラルキッチンとして出発し、現在のように餃子やパスタ、洋菓子などへ製造の幅を広げてきました。

Dクリエイツにとって、「安全」「有機」「無農薬」「国産」「無添加」などの切り口での製造は初めてですが、仕上がった製品の「おいしさ」「やさしい味」に感動され、オルターと協力して今後ともこの世界観を拡げていきたいと、抱負を語られています。

Dクリエイツのオルターオリジナル仕様、本格餃子

●具材

※野菜は時期によって、他のオルター生産者になる場合があります

- キャベツ …… フードネット(☆☆)(ND)
- 玉ねぎ …… 當麻有機の会(☆☆☆)
※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」P49参照
- ニラ …… 谷農園(☆☆☆)
※オルターカタログ2012年5月3週号参照
- しょうが …… 四万十生産グループ(☆☆☆)(ND)
- にんにく …… ヤマサ有機農園(☆☆☆)
※オルターカタログ2013年6月4週号参照
- 豚肉 …… 知床興農ファーム(ND)
※オルターカタログ2016年9月1週号参照
- 豚脂 …… 知床興農ファーム(ND)
- 醤油 …… かめびし
※オルターカタログ2017年2月2週号参照

食塩 …… 赤穂化成 天塩

- 胡麻油 …… 影山製油所
※オルターカタログ2011年10月4週号参照
- オイスターソース …… 光食品(ND)
※オルターカタログ2010年7月5週号参照
- ブラックペッパー …… エヌ・ハーベスト
※オルターカタログ2013年11月2週号参照

●皮

- 小麦粉 …… 北海道産強力粉 瀬戸内商事
- 細挽もち米粉 …… 秋田県産 土橋敏郎(☆☆☆)
※オルターカタログ2012年4月1週号参照

●打ち粉

- でんぶん …… 神野でんぶん工場(特別栽培)(ND)
※オルターカタログ2010年2月1週号参照

●製造工程

- | | | |
|----------------|-----------|---------|
| 1.原料受入 | 3-4.混合・攪拌 | 6.検品 |
| 2.原料保管 | 4.皮製造 | 7.冷凍 |
| 3.具材製造 | 4-1.原料計量 | 8.包装 |
| 3-1.野菜処理 | 4-2.混合・攪拌 | 9.金属探知 |
| 3-2.肉処理 | 5.ぎょうざ成型・ | 10.箱詰め |
| 3-3.原料(調味料類)計量 | トレー詰め | 11.冷凍保管 |

