



# ほんものを たべよう

提出日  
12/火 水 木 金  
14 15 16 17

配達日  
12/火 水 木 金  
21 22 23 24

翌々週分配達日  
12/月 火 水 木  
27 28 29 30

※通常よりお届け日が1日早くなります。ご注意ください。

## 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

2021.12月4週号

## 菓子

# よつ葉バターたっぷり 「酪農家応援フィナンシェ」

安全安心のオルター100%仕様です

## 安全な食べものネットワークオルター / Dクリエイツ

文責 西川 榮郎 (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 製菓部 スタッフの皆さん

### コロナ禍、酪農家応援企画

コロナ禍によって、よつ葉乳業をはじめ北海道の乳製品「脱脂粉乳」「バター」の在庫が増え、業界では大きな問題となっています。

北海道は日本の半量を超える生乳生産を担っており、飲用乳が約2割、残りの約8割が乳製品・加工原料用に製品化されています。その中でもとくに、よつ葉乳業はバター・粉乳製造の比率の高い地域である道北・道東の加工用原料乳生産地域の集乳エリアを抱えています。

コロナ禍で家庭用の牛乳・乳製品の消費は伸びていますが、業務用や北海道のお菓子用等の消費が落ち込んでいます。

コロナ禍 → 人流減少・観光客減少 → レストラン・みやげのお菓子業界不振 → よつ葉乳業など北海道産乳製品在庫増加というメカニズムになっています。

よつ葉乳業は北海道の3分の1の生乳を、十勝・根釧・北見・宗谷の4工場約1,200戸の酪農家を毎日処理しています。過剰在庫を抱えながらも、酪農家を守るため生乳の受入れを続けています。

もちろんこれまでも、よつ葉乳業としても牛乳乳製品の販促に取り組み、この秋からは「チーズの増量セール」も始めています。

この状況を受け、私たち消費者側としても、よつ葉乳業製品について様々な販促に協力しているところ。今後、酪農家からの原料乳受入れに影響が出ないように、よつ葉乳業ひいては酪農家の皆様に対するコロナ禍の助け合い、応援の象徴的な意味合いを込めて、少しでも在庫解消の一助と



なるよう、よつ葉バターたっぷり「酪農家応援フィナンシェ」を企画し、全国のよつ葉牛乳共同購入団体にも協力を呼びかけています。

### 絶品スイーツです

酪農家応援シリーズ第1弾として、まず「フィナンシェ」を考えた理由は、バターたっぷり(配合率23.08%)で乳製品の使用比率が高いお菓子だからです。「酪農家応援フィナンシェ」は最良の原料で、無添加の安全安心というコンセプトです。

その結果、たいへんおいしいお菓子ができました。フィナンシェの語源「金持ち」の如く、たいへん贅沢な味に仕上がっています。クリスマスや正月など「ハレの日」のお菓子としても、ご活用ください。

### オルター仕様 100%

この「酪農家応援フィナンシェ」はオルターカタログ2019年11月4週号でご紹介したDクリエイツ

にオルターとして委託加工をお願いしました。

原料は100%オルター仕様です。配合順に、カンナンファームの卵白(マヨネーズに黄身を使っていますので卵白は有効活用です)(オルターカタログ2020年6月1週号参照)、よつ葉無塩バター、よつ葉加塩バター、種子島甘蔗分蜜糖(オルターカタログ2000年4月1週号参照)、ネオファームのアーモンド(オルターカタログ2019年6月1週号参照)、江別製粉国産薄力粉ドルチェ(オルターカタログ2020年12月3週号参照)、椰子の花みつ(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.152参照)と水です。

### 焼いて食べるとさらに絶品

賞味期間は冷凍で240日以内、解凍後は常温で60日以内です。開封後は速やかに召し上がりください。

解凍してそのまま召し上がりいただけます。解凍は冷蔵庫内で約1日ゆっくり行うのがおすすめです。オーブントースターで冷凍状態から「160℃5分」で焼いて召し上がりいただくと、とても絶品です。



### 安全な食べものネットワークオルターの酪農家応援フィナンシェ

#### ●製造工場

Dクリエイツ

#### ●原料

卵白 カンナンファーム  
オルターカタログ2020年6月1週号参照

バター よつ葉無塩バター  
よつ葉加塩バター

粗糖 新光糖業 種子島甘蔗分蜜糖  
オルターカタログ2000年4月1週号参照

アーモンド ネオファーム  
オルターカタログ2019年6月1週号参照

小麦粉 江別製粉 国産薄力粉ドルチェ  
オルターカタログ2020年12月3週号参照

椰子の花みつ 拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.152参照

#### ●製造工程

- |         |            |
|---------|------------|
| 1 原料計量  | 7 包装       |
| 2 混合・攪拌 | 8 検品       |
| 3 生地充填  | 9 梱包       |
| 4 焼成    | 10 脱酸素効果確認 |
| 5 型外し   | 11 凍結・冷凍保管 |
| 6 検品    |            |