



ほんものを たべよう

提出日	12/火	水	木	金
	13	14	15	16
配達日	12/火	水	木	金
	20	21	22	23
翌々週分配達日	12/火	水	木	金
	27	28	29	30

2022. 12月4週

Alter Weekly Order Catalogue

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。

無添加水産加工品

こんなに安くていいの?! 真たら子の醤油煮

未利用資源の活用

丸友しまか(有)

文責 西川 榮郎(オルター代表)



丸友しまかの島香 友一 二代目社長と島香 尚会長

世界三大漁場のおいしい魚

黒潮(暖流)と親潮(寒流)がぶつかり、太古の海洋深層水が湧き上り、プランクトンが豊富に発生する三陸沖は、世界三大漁場として知られています。

そのプランクトン豊富な海で小魚が発生し、さらにその小魚をねらう大型魚が集まります。だから三陸前浜はおいしい魚の宝庫です。

丸友しまか(有) 島香 友一(ともかつ) 二代目社長は、三陸前浜の魚が水揚げされる岩手県宮古市魚市場の新鮮な魚を、オルターへ出荷しています。

たいへんおいしいたらこ製品できました

島香 友一社長とオルターは共同で、このたびマダラのたらこを原料にした「真たら子の醤油煮」を開発しました。たいへんおいしいのでぜひ召し上がってください。

冷蔵庫で解凍後、ごはんやおにぎりのお供として、トーストの具材などにご活用ください。

オルター仕様100%

「真たら子の醤油煮」の原料は、もちろんオルター仕様原料100%です。宮古市魚市場で水揚げされたマダラのたらこのほか、オルターの有機砂糖(オルターカタログ2022年9月2週号参照)、ヤマヒサ有機醤油(オルターカタログ2016年10月1週号参照)、赤穂の天塩だけのたいへんシンプルな原料で作りました。

ネオニコフリーです

有機砂糖、有機醤油を使っていますので、ネオニコフリーも実現できています。もちろん、マダラは放射能NDを確認しています。

未利用資源を活用し、驚くほど安価

この「真たら子の醤油煮」は、たらこ製品なのにたいへんお安く、家計の味方となっています。とてもおいしいのに、たいへん安価です。

その理由はマダラのたらこはこれまで未利用資源だったからです。おいしいマダラのたらこのになぜこれほど安価なのか。

広義にはマダラの卵巣も「たらこ」です。しかし、一般的には「たらこ」と言えばスケソウダラの子を意味します。同じおいしいたらこなのに、マダラのたらこは大きいため、また大量にあるため、ときには廃棄されることもある未利用資源なのです。おいしさも栄養価も変わらないたらこが大量にあるというだけで、十分に利用されていないのです。

安くて、おいしくて栄養たっぷり

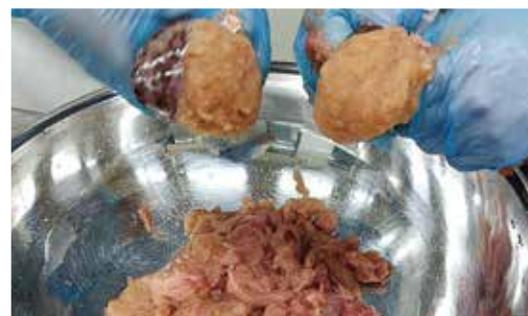
島香 友一社長はこのマダラのたらこをなんとか活用できないかと常日頃考えておられ、このたびオルターも協力して、安くて、おいしくて、栄養たっぷりの「真たら子の醤油煮」の完成にこぎつけたというわけです。

高くて、薬品だらけの市販のたらこ

今、市場にある「たらこ」はアラスカ産など海外産で、漁獲量の減るなかで高くなり、円安の影響を受けさらに高値となっています。また褐変防止剤などの食品添加物も使われ、安全性にも大きな疑問があります。

無添加で安心

それに比べれば三陸前浜の安全なマダラの「たらこ」を使って、無添加で製造する丸友しまかの「真たら子の醤油煮」は、成長盛りの子どもたちがパクパク食べても安心な一品です。



たらこ搾り出し



たらこ調味料を入れ、煮る



丸友しまかの 真たら子の醤油煮

ネオニコフリー

●原料

マダラのたらこ 宮古市魚市場 **ND**
 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A
 (オルターカタログ2022年9月2週号参照)
 有機醤油 ヤマヒサ
 (オルターカタログ2016年10月1週号参照)
 食塩 赤穂化成

●製造工程

- 1 マダラからたらこを取り出す
- 2 洗浄し、真空包装し、急速冷凍
- 3 冷凍保管
- 4 冷凍原料を流水解凍
- 5 解凍後、たらこをほぐす
- 6 各原料の計量
- 7 たらこ調味料を入れ、煮る
- 8 冷却(鍋ごと水で)
- 9 計量、真空包装
- 10 金属探知機
- 11 急速冷凍
- 12 冷凍保管