



Alter Weekly Order Catalogue

# ほんものを たべよう B

2025.6月4週号

提出日  
6/ 17 18 19 20配達日  
6/ 24 25 26 27翌々週分配達日  
7/ 1 2 3 4

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。

## 菓子

# オルター仕様100% 米粉カステラ誕生

グルテンフリー、ネオニコフリー達成

(株)三源庵

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



三源庵の山田 喜雅社長

## 超こだわりのオルターの原料で

京都市でおいしいカステラを作られているメーカー、(株)三源庵 山田 喜雅(よしまさ)社長に、オルター仕様100%のカステラを作っていただきました。米粉カステラとはとても思えないしっとりとした、たいへんおいしいカステラに仕上がりました。

原料は、カンナンファームのたまご(オルターカタログ2024年7月2週号参照)、有機砂糖 ★★★★(Usina Sao Francisco S/A、拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.78参照)、オルターのオリジナル有機酒米粉 ★★★★(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.156参照)、やしの花蜜 ☆☆☆(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.152参照)、金沢大地のオーガニック米あめ ★★★、沖縄海塩研究所 粟国の塩(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.147参照)、と超こだわりの贅沢な原料を使っています。グルテンフリー、ネオニコフリーも達成しています。毎日のように食べるにはあまりにも高級かもしれません、ハレの日や特別な日のおやつとしてお召し上がりください。子どもたちのおやつとしても安心して食べさせることができます。

## 人体に悪影響のある原料、技術は使わない

三源庵 山田 喜雅社長は「自己中心的利他」をモットーに子どもたちに安心して食べさせる菓

子、「カステラ」作りをされてきました。これまで京都府産の米粉を使ったり、機能性を大切に考えた製品作りにも取り組まれてきました。

原料はどんなもの、どこで採れて、どういう所で作られたものか、というこだわりの基本はオルターの考え方と共通です。

ポストハーベスト農薬のある輸入原料や化学薬品や人体への悪影響が考えられる技術をこれまでにも使わないように取り組まれてきました。

## 伝統を引き継ぎ、工夫をこらして

山田 喜雅さんは地元大阪の高校を卒業後、大手スーパー社員を4年勤めたあと、叔父さんの勧めで造園業を始めました。その仕事でお客様が求めることを体現する姿勢が大切だと気づかされました。三源庵の現会社は義父、木村 匠志さんが立ち上げました。三源庵に2010年入社し、義父から見込まれ2011年に代表取締役に就任されました。

カステラ製造は長崎伝來の伝統を引き継ぎ、職人米田 安宏さんとともに創作カステラ作りに取り組んできました。

## 家族のアレルギーがきっかけ

オルターとの出会いのきっかけは、家族のアレ

ルギーでした。小麦粉を米粉に替える工夫などを始めました。たまごを替えようとして、カンナンファームの河南社長(当時)に出会いました。「うちの鶏には人間が食べられるものしか与えていない」というカンナンファームのたまごのおいしさにびっくりし、アレルギーのある長男に、妻に内緒で食べさせ、影響が出ないことを確かめました。このカンナンファームのたまごやオルターのでんぶん損傷のない(酒米山田錦を気流粉碎している)米粉とのコラボで、小麦粉に匹敵するほどのしっとりした味わいを出せるようになりました。

家族のおかげで、今まで以上にカステラの原料にこだわり、食の安全や真の健康について考えました。矛盾の多い食品製造の世界への疑問も膨らみました。カステラメーカーとして、本当に豊かな食を食べる方々に得て欲しいという想いから、このオルター仕様100%のカステラを世に出したいと思われています。このカステラはこれからの時代のカステラになり得ると確信されています。



生地充填



キューブカステラ袋詰め

## 三源庵の オルター仕様100% 米粉カステラ

### ●原料

たまご カンナンファーム  
 ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.177参照  
 有機砂糖 ★★★★ Usina Sao Francisco S/A  
 ※拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.78参照  
 米粉 ★★★ オルター オリジナル有機酒米粉  
 ※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.156参照  
 やしの花蜜 ☆☆☆  
 ※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.152参照  
 オーガニック米あめ ★★★ 金沢大地  
 食塩 粟国の塩 沖縄海塩研究所  
 ※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.147参照

### ●製造工程

- 1 原料計量
- 2 調合搅拌 ミキサー
- 3 充填 ストレーナー
- 4 烹成 200度60分
- 5 金属探知機
- 6 包装 袋入れと脱酸素剤の封入