



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

D

2025.8月2週号

| 提出日 | | | | | | |
|---------|----|----|----|----|----|----|
| 7/ | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
| 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 配達日 | | | | | | |
| 8/ | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 翌々週分配達日 | | | | | | |
| 8/ | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |

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。

健康応援グッズ

オルター仕様のコーボンが新登場！

「有機原料から作ったコーボンブルーベリー」
「オルター生産者の梅指定 コーボンうめ」
原料の安全性に徹底的にこだわりました

第一酵母(株)

文責 宮尾 岳司(オルター企画部)



安心安全なコーボンを求めて

オルターは長年にわたり、腸の健康をサポートする酵母飲料「コーボン」を推奨してきました。優れた健康効果の一方で、従来のコーボンが慣行栽培の原料を使用している点に問題意識を持ち、生産者の第一酵母に改善を求めてきました。オルターも原料の供給や生産者の紹介を通じて第一酵母と協力し、より安心安全な製品を目指して改良を重ねた結果、この度、ついに新商品が完成しました。

始まりはコーボンアップルバイオ

共同開発は「コーボンアップルバイオ」から始まりました。コーボンの原料にオルターの生産者によるりんごを使用することでオルター仕様のコーボンが誕生。原料果実をりんごのみに絞ったことで味もすっきりとし、料理などにも使いやすくと好評です。2008年の発売当初は、原料変更による菌数の不安定な時期もありましたが、現在は他のコーボンと同様に安定しています。

オルター基準の原材料とネオニコフリーを目指して

今回、新たに「オルター生産者の梅指定 コーボンうめ」が加わりました。これは、通常のコーボンうめに使われる慣行栽培の梅を、オルター生産者である無茶々園の梅に変更したものです。これにより大幅な値上げとなることが課題でしたが、オルターが1ロット分(約1,800本)を在庫に持つことでコスト増を抑え、開発が実現しました。

さらに、「有機原料から作ったコーボンブルーベリー」が完成しました。この製品は、カナダ産の有機野生種ブルーベリーを使うだけでなく、菌の発酵に使

う砂糖を既存の甜菜糖から有機砂糖(オルターブラジルシュガーと同じ生産者)に変更しています。これは、ネオニコチノイド系農薬を使わないというオルターの方針を受けて開発された、画期的な品物です。

困難を乗り越えた原料転換と原料の管理

コーボンの原料転換は、多くの困難を伴います。特に、使用する果実、砂糖、天然酵母の相性を見極め、十分な菌数に増やすには、多くの実験と研究が不可欠でした。また、近年の異常気象により有機原料の安定供給が難しく、原料が継続的に入手できるかどうかも大きな課題でした。

通常のコーボンは、慣行栽培の果実を天然酵母の餌として使用しています。そのため、そうした慣行栽培の原料が混入しないよう、厳重に管理しています。これにより、純粋な有機原料由来のコーボンが実現しました。

数ある果物の中からブルーベリーが選ばれたのにも理由があります。有機果実として栽培量が多く、かつ天然酵母との相性が良好であったことから、カナダ産の野生種小粒ブルーベリーが選ばれました。発酵過程でアントシアニンが液体に抽出しやすく、さらに栽培種よりもアントシアニン量が多いという野生種な



らではの利点も、選定の大きな決め手となりました。

今後の展望

オルターと第一酵母は、これからもより安全で美味しいコーボンを提供していくため、原料調達や製造方法において緊密に連携していきます。将来的には、他の有機果実を使ったコーボンの開発も視野に入れ、今後も多様な味のコーボンを展開していく予定です。

コーボンが健康にもたらすもの

コーボンは、日本の食文化と深く関連を持つ発酵飲料です。1950年に開発され、現代人に不足しがちな天然酵母を補給することを目的としています。私たちの祖先が古くから親しんできた味噌、醤油、酒、ぬか漬けといった発酵食品には、天然酵母が豊富に含まれていましたが、コーボンはこれらを現代の食生活に取り入れる手助けとなります。コーボンに含まれる天然酵母は、穀類や野菜の発酵・分解を助け、日本人の身体に適しています。

また、梅、ブルーベリーといったフルーツ由来の自然な味わいで、毎日継続しやすい飲みやすさも特徴です。1年～1年半かけて完熟させた酵母は、胃酸や調理の熱にも強く、その活力を失いにくい特性を持っています。そのため、飲むだけでなく、料理にも幅広く活用できます。

酵母は酵素の供給源としても非常に優れています。さらに、多くの細菌が大腸に定住するのに対し、酵母は粘着性の莢膜によって小腸粘膜にとどまることができる、まさに腸内のリーダー的存在と言えるでしょう。

第一酵母の コーボン

●原料

「有機原料から作った」コーボン発酵ブルーベリー **ND**
有機ブルーベリー(カナダ産)、
有機砂糖(Usina Sao Francisco S/A・ブラジル)、
酵母(伊豆天然酵母)

「オルター生産者の梅指定」コーボンうめ **ND**
りんご(オルター生産者)、青梅(オルター生産者)、
砂糖(甜菜糖)、酵母(伊豆天然酵母)

※今回のロットのりんごの生産者は津軽産直組合(栽培基準◇)、青梅は無茶々園(浅井さん☆☆☆、亀井さん☆☆☆、大津さん☆☆、斎藤さん☆☆)

※発酵熟成の工程で、果実は酵母の力で分解され、砂糖も転化糖(果糖、ブドウ糖の混合物)になりハチミツのような状態になります。食品添加物(着色料、防腐剤、人工甘味料等)は不使用です。

●製造方法

- 1 洗果
- 2 果実を夜露にあて、天然酵母を採取
- 3 果実をフードプロセッサーで細断し、砂糖を加えて仕込み、2カ月ゆっくり、悪条件の負荷を掛けたりして主発酵を行う
- 4 主発酵が終わると、麻袋に入れて搾汁
- 5 1年～1年半、自然のまま発酵熟成
- 6 熟成したものを配合(※「コーボンうめ」のみ)
- 7 1次発酵…ぬかせる。2次発酵…活性力を付ける
- 8 殺菌(80℃以上 45～60分)を行う
※法的には清涼飲料水扱いなので加熱が義務付けられていますが、この酵母は耐熱性が高いので、生きています
- 9 ビン詰め

新登場

第一酵母・静岡県 **ND**

12386

コーボン発酵
ブルーベリー
340ml

Sale

原液1ml中、天然酵母5千万菌体以上。6～7倍に薄めて飲んだり、甘味調味料としても。
原材料:有機ブルーベリー(カナダ産)、有機砂糖、酵母(伊豆天然酵母)



新登場

第一酵母・静岡県 **ND**

12393

コーボン うめ
(オルター梅限定)
525ml

Sale

原液1ml中、天然酵母5千万菌体以上。6～7倍に薄めて飲んだり、甘味調味料としても。
原材料:りんご(オルター生産者)、青梅(オルター生産者)、砂糖(甜菜糖)、酵母(伊豆天然酵母)



毎 **ND**

第一酵母・静岡県

12409

コーボン アップルバイオ
525ml

Sale

原液1ml中、天然酵母5千万菌体前後。栽培基準◇のりんごを使ったオルター仕様です。
原材料:りんご(オルター生産者)、砂糖(甜菜糖)、酵母(伊豆天然酵母)