



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

A

2025.9月2週号

提出日					
9/	火	水	木	金	
	2	3	4	5	
配達日					
9/	火	水	木	金	
	9	10	11	12	
翌々週分配達日					
9/	火	水	木	金	
	16	17	18	19	

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。

調味料

ジロロモーニブランド 有機バルサミコ酢

木樽の中でじっくりと有機ワインビネガーと
有機濃縮ぶどう果汁を寝かしています

アチェタイア・グエルツォーニ社
(Acetaia Guerzoni Srl)

文責 西川 榮郎(オルター代表)

有機バルサミコ酢

イタリア、エミリア・ローマニャ州モデナにあるアチェタイア・グエルツォーニ社 Acetaia Guerzoni Srlは、有機バルサミコ酢を畑から酢工場までの一貫生産で製造しています。有機 JAS 認証 (ICEA)、EU オーガニック認証、IGP 保護指定地域表示を取得しています。

芳醇な香り、まろやかな味の有機バルサミコ酢です。オリーブオイルと合わせてドレッシングに、肉料理や魚料理のソースに、アイスクリームなどにも合います。

有機でバイオダイナミックな原料ぶどう

アチェタイア・グエルツォーニ社はバルサミコ酢工場である前に、まず農家としての自負を持っています。自分たちの土地だけでは不足するため協力してもらう他のぶどう生産者 (有機で、バイオダイナミック) と信頼、透明性、土地と人への愛も築いてきました。このアチェタイア・グエルツォーニ社と価値を共有する他の農家とともに、レ・マドリ財団 (Fondazione Le Madri) を設立しています。これはバイオダイナミック農業のためのイタリアの基準となっています。すなわち、再生可能農業を実践し、土地の10%が森林または生物多様性に重



要なバイオトープのために保護されていること。遺伝子組み換え作物を使用せず、土地の肥沃度を高めるために取り組んでいることを意味します。これにより、より良い製品を生み出し、より多くのCO₂を吸収することができます。パッケージにはできるだけプラスチックを使用せず、包装用のダンボールもぶどうの廃棄物から作っています。

人間が中心にいて、健康的な環境で生活ができることが、アチェタイア・グエルツォーニ社の目指すところです。

3年以上熟成

このバルサミコ酢の原料ぶどうは在来種のランブルスコ・サラミーノ、トレッビアーノ、サンジョベーゼの3種類です。この有機ぶどうから有機栽培ワインビネガーと有機栽培濃縮ぶどう果汁を作って、さらにそれらを混合し、3年以上熟成して、バルサミコ酢を製造します。

ワインビネガーは、この有機ぶどうから作ったワインから酢にしたものです。

濃縮有機ぶどう果汁は低温60℃で3日間かけて濃縮させて作ったモストコット (ぶどうの絞り汁モストを煮詰めて作ったもの) です。

ワインビネガーと濃縮ぶどう果汁の混合比は50:50です。発酵はゆっくりと行われ、酵母またはGMO (遺伝子組み換え) フリーの自家製の発酵物を使用しています。

一般のバルサミコ酢のように、カラメル色素、酸化防止剤などの合成化学物質の使用はありません。



アチェタイア・グエルツォーニ社のロレンツォ・グエルツォーニ代表

木樽を大切に

工場では木樽を大切に使っています。空の樽は寿命が短くなるので、使用しないときは樽に水を入れて保管しています。年2回、漏れないように樽に巻いている金属のタグを締め直しています。

濃縮ぶどう果汁モストコットとワインビネガーをブレンドしたあとは、小さい樽 (220~300L) で熟成させます。この小さい樽の方がより木の香りを与えることができます。

先駆的な酢工場

アチェタイア・グエルツォーニ社の歴史は1970年代初頭にアルドゥイーノとジーナ・グエルツォーニによって始められました。モデナの北部の田舎で多くの年を小作農として働いたのち、生涯の貯金を使って、ぶどうの木が並ぶ古い農家を購入しました。

80年代、そのアルドゥイーノとジーナの息子、フェリーチェ・グエルツォーニは妻イリデとともに、両親のぶどう農場の経営に参加し、有機農業かつバイオダイナミックの栽培方法へと転換を始めました。イタリアでもまだバイオダイナミクスがほとんど知られていなかった時代です。この農場はイタリアでの有機農業およびバイオダイナミックスの先駆者となり、有機およびバイオダイナミックなバルサミコ酢を生産するイタリア最初の酢工場となりました。

現在のアチェタイア・グエルツォーニ社のロレンツォ・グエルツォーニ代表は3代目です。現在、世界40カ国以上に認められています。

イタリア有機農業の先駆者ジーノ・ジロロモーニのオーガニックブランドの仲間です。

オルターへの紹介は、創健社からです。



アチェタイア・グエルツォーニ社の有機バルサミコ酢

●原料

有機ぶどう

自社グループの有機栽培、バイオダイナミック農業
肥料 堆肥 (家畜ふんやワラなど)
防除 農薬の使用ありません

●製造工程

- 1 ワインビネガーと濃縮ぶどう果汁をブレンド
- 2 木樽で発酵・熟成
- 3 ビンをエアークリーン
- 4 バルサミコ酢を紙フィルターでろ過
- 5 充填