



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2025. 10月4週

提出日	10/火	水	木	金
	14	15	16	17
配達日	10/火	水	木	金
	21	22	23	24
翌々週配達日	10/火	水	木	金
	28	29	30	31

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。

惣菜

有機米粉の 回転・お好み焼き

オルター特別仕様100%

特定非営利活動法人 動 就労継続支援 B 型事業所 バンジー

文責 西川 榮郎(オルター 代表)



特定非営利活動法人 動 就労継続支援B型事業所 バンジーのスタッフと利用者の皆さん

おいしいと大評判

たいへんおいしいお惣菜作りが大評判のバンジーが、今後は「回転・お好み焼き」を作ります。バンジーの正式名称は、特定非営利活動法人 動(どう) 就労継続支援B型事業所バンジー、山本 宏代表です。大阪府富田林市にあり、障がい者の自立支援に取り組んでいます。

ネオニコフリー・グルテンフリー

バンジーはオルター特別仕様100%の安全な原料で、これまで「イノちゃんコロッケ」(オルターカタログ2021年5月1週号)、「カレーコロッケ」(オルターカタログ2024年12月2週号)、「そのまま使えるひよこ豆」(2023年5月4週号)、「回転焼き」(2024年11月3週号)を作ってきています。「ネオニコフリー」や「グルテンフリー」を達成しています。

離型剤を使わないお好み焼き

バンジーとしては、障がい者の自立支援のためにも、どんどんレポートリーを拡げていきたいという気持ちがあります。

そのレポートリーのひとつとして、オルターとの



共同開発の当初からのテーマとして、「お好み焼き」がありました。

お好み焼きの製造上の問題は、途中でひっくり返すことです。市販されている工場製造のお好み焼きは、鉄板が回転して上から下に落とす仕組みで焼いています。このとき、通常のままの原料だと鉄板にひっついたままになり、下に落とすことができません。そこで化学薬品を含む離型剤を鉄板に塗らなければなりません。これがオルターでお好み焼きを作るネックになっていました。

不思議な形のお好み焼き

そこでバンジーは考えました。製造に慣れている回転焼き器でお好み焼きが作れないか。このひらめきから試作を繰り返して、「バンジーさんの回転・お好み焼き」が完成しました。

おやつ感覚で食べられます

形は回転焼きですが、味はお好み焼きです。小腹のすいた子どもに、おやつ感覚で食べさせられる、便利な食べものです。甘いお菓子だと健康が心配だと思う親にとっては、安心して子どもに食べさせられます。幼児にとっては1個で十分に満足できる大きさです。

大人にとっても、手軽にお好み焼きが楽しめますので、ぜひ冷凍庫に買い置きしてみてください。

オルター100%仕様

この「回転・お好み焼き」には、オルターの米粉(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.156)(有機酒米 山田錦★★★)を主原料として使っています。小麦粉を使っていないのでグルテンフリーです。有機ですので、ネオニコフリーです。

たまごは芦田ポートリーの赤たまご(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.175)です。キャベツや長芋はその時期に入手できるオルターの生産者の農薬不使用のものです。

鶏肉ミンチは米沢郷牧場(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.179)、豚肉ミンチはTONTON(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.77)です。

お好みソースは光食品(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.124)です。青のりは佐藤真珠(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.75)です。赤穂の天塩、かつおぶし(森田鯉節)です。

楽しく自信作作り

バンジーのお惣菜作りに携わる当事者の皆さんは、実に喜々として働いています。惣菜作りを始めた当初は製品の形が不揃いのときもありましたが、今ではすっかり腕をあげて、優れた作業能力とスピードで自信作を作り続けています。



バンジーの 回転・お好み焼き

●原料

米粉…オルターの米粉
有機酒米 山田錦 ★★★
農事組合法人 坂本営農組合
(株)AgLi Bright
農園「若づる」
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.156)
たまご…芦田ポートリー 赤たまご
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.175)
長芋…農薬不使用 その時期のオルターの生産者
キャベツ…その時期のオルターの生産者 ☆☆☆ または ☆☆☆
鶏肉ミンチ…米沢郷牧場
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科②」p.179)
お好みソース…光食品
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.124)
豚肉ミンチ…TONTON
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.77)

赤穂の天塩…赤穂化成
かつおぶし…森田鯉節
青のり…佐藤真珠
(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.75)

●製造工程

- 1 キャベツを洗って、あじのさとで細かくする
- 2 長芋を洗って、あじのさとですりおろす
- 3 豚ミンチ、鶏ミンチに塩をして炒める、お好みソースをまぜる
- 4 たまご、長芋、水を入れてまぜる。米粉を入れてまぜる
- 5 回転焼き機械に生地を流し入れ、キャベツ、ミンチ、青のり、かつおぶしをのせる。強火で3分焼く
- 6 もう片面に生地を入れ、くっつける。強火で3分焼く
- 7 型から取り出す
- 8 急速冷凍
- 9 包装

※グルテンフリーの表記につきまして 原料のお好みソースに醤油が含まれるため、念のため、小麦のアレルギ表示をしておりますが、醤油の醸造中に小麦グルテンが分解され、製品のグルテン量の検査結果では検出限界の不検出を確認しております。