



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう D

2025.10月5週号

提出日			
10/火	水	木	金
21	22	23	24
配達日			
10/火	水	木	金
28	29	30	31
翌々週分配達日			
11/火	水	木	金
4	5	6	7

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。

水産加工品

いつものご飯に、 ひとさじのやさしさを

オルター仕様 100%のりの佃煮です

遠忠食品(株)

文責 西川 榮郎(オルター代表)

文字通り国内最高峰

埼玉県の越谷市に工場がある(本社は東京日本橋)、創業100年以上の良心的な佃煮製造メーカーとして知られる遠忠食品(株)宮島一晃3代目社長に、オルター仕様100%の、のりの佃煮を委託製造していただけたことになりました。

オルター仕様100%のりの佃煮の原料は有機醤油(ヤマヒサ)、有機砂糖(ブラジル産)、伊勢湾産あおさのり、有機みりん(角谷文治郎商店)、かつおだし、寒天(丸京寒天)です。

素材のあおさのりの風味が生きた、たいへんおいしいのりの佃煮です。

伝統の直火釜製法

製造工程にも職人のこだわりがあります。大手の佃煮メーカーが大量生産に走り、蒸気パイプの熱で、短時間に製品を仕上げる蒸気釜を採用しているのに対し、遠忠食品では創業当初から頑なに守り継いでいる「直火炊き」にこだわっています。

佃煮をふつくらと香ばしく仕上げるために高火力で熱することで、鍋の温度を均一に高く維持でき



100°C以上になる釜で煮込んでいる様子



遠忠食品 3代目社長の宮島 一晃さん(左)と、4代目を継ぐ宮島 大地製造部 部長

る直火炊きは欠かせません。数時間もの間、火を使い続ける釜場は、冬は温かくてよいのですが、夏はまさに灼熱の地獄。職人たちにとって厳しい作業ですが、遠忠食品の佃煮作りには妥協はありません。

その時の気温や温度を見極め、焦げる寸前まで煮込んでいく作業、長さ125cmほどのヘラを手に、絶妙なタイミングで素材と調味料を混ぜていく。鍋の前に立ち続けて10年で、ようやく一人前と認められる世界。この職人技ができる職人が遠忠食品には現在4名在籍し、その伝統の技術を守っています。

ごまかしなし



写真①の左は遠忠食品の、のりの佃煮。右はスーパーで必ず見かけるA社の商品。

写真②は上記①の内容物25gに水100mlを入れて5分ほど置いた状況。遠忠食品の方はふわっと浮かび上がっていますが、A社の方は、大した変化はありません。

写真③は②の瓶を振って混ぜてみた直後です。のりの含有量の差は歴然です。

一般市販ののりの佃煮は原料が粗悪な海外産というだけではありません。短時間に大量に作ろうとするため、着色料(カラメル・発がん性)、アミノ酸(脳障害)、還元水飴(ポストハーベスト農薬)、

果糖ぶどう糖液糖(遺伝子組み換え)、増粘多糖類(かさ増し)、保存料、酸化防止剤、膨張剤、乳化剤、pH調整剤など食品添加物のオンパレードです。調味料ではなく、化学薬品で製品化しているのです。

遠忠食品ではこういった食品添加物を一切使用していません。

江戸前の気質

遠忠食品は、大正2年(1913年)初代宮島忠吉さんが遠州(現在の静岡県)より上京して、現在の江東区にて佃煮製造販売の遠忠商店として開業しました。「遠」「忠」の社名の由来は遠州出身の忠吉(初代)の名前を取ってつけた社名です。

宮島一晃さんは3代目です。昭和50年代の終わりごろ、当時使っていた着色料(カラメル色素)を生協からの要望でやめたことがありました。以来、食品添加物を使わない佃煮作りを進化させてきました。

工場長の宮島宏康さんは、宮島一晃さんの弟。元料理人で遠忠食品の味を守る要です。

宮島一晃3代目としてのモットーは「産地を応援すること」「感動できる製品作り」「誇りを感じる会社であること」です。

NHK WORLD JAPAN「日本100年遺産~未来へ送る老舗物語~」に選ばれ、世界へ発信されました。

オルターへの紹介は、オルターの缶詰生産者、タイム缶詰吉田代表からです。

NHK WORLD JAPAN
「日本100年遺産
~未来へ送る老舗物語~」



遠忠食品の あおさのりの佃煮

●原料

- 有機醤油 (株)ヤマヒサ 有機しょうゆ ND
- ※著書「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.106参照
- 有機砂糖 Usina Sao Francisco S/A(ブラジル産) ★★★
- ※著書「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科④」p.78参照
- あおさ乾のり 西山商店 伊勢湾産
- 有機本みりん 角谷文治郎商店 ND
- ※著書「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.159参照
- かつおだし 三菱商事ライフサイエンス 鹿児島県産
- 寒天 丸京寒天
- ※著書「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」p.213参照

●製造工程

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1 海苔 目視検品 | 11 放冷却 粗熱除去1時間 |
| 2 海苔計量 | 12 キャップシュリンクセット |
| 3 調味料計量 | 160°C熱風 |
| 4 調味料 直火釜へ投入 | 13 ラベルシール貼付 |
| 5 海苔 直火釜へ投入 | 14 目視検品 |
| 6 加熱 100°C以上 2時間 | |
| 7 冷却 | |
| 8 ガラス瓶へ充填 80~83g | |
| 9 金属探知機(Fe1.5 SUS3.0) | |
| 10 温浴殺菌 90°C 50分 | |



海苔の目視検品は産地でピンセットを使い丁寧に行われ、遠忠食品の加工場でも同様の作業が行われています。