



# ほんものを たべよう

提出日  
5/ 火 水 木 金  
26 27 28 29

配達日  
6/ 火 水 木 金  
2 3 4 5

翌々週分配達日  
6/ 火 水 木 金  
9 10 11 12

2026.6月1 週号

Alter Weekly Order Catalogue

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。

パン

# 究極の 引き算のパン

材料は、米粉・塩・酵母だけ



結 (Musubi) 代表の平野 貴代さん

## 結 (Musubi)

オルター会員の皆さまにはおなじみの結 (Musubi) さんから、「シンプル塩パン」が新登場。

米粉・塩・酵母だけで焼き上げた、とてもシンプルな塩パンです。油や砂糖を使わず、素材そのものの力で仕上げています。

外はカリッと香ばしく、中はもちもちとした食感。噛むほどに広がる、お米本来のやさしい甘み。

余計なものを加えないからこそ、引き立つ味わいがあります。

軽くトーストしていただくと、より一層香ばしさが際立ちます。

グルテンフリーで

安心して楽しめるパンは、

ご家族の朝食や日々の健康習慣にもおすすめです。

外カリッ  
中もちっ



翌々週届 結・和歌山県

シンプル塩パン

13055 110g

新登場 Sale

原材料:米粉(★★★)、赤穂の天塩、白神こだま酵母  
材料は米粉・塩・酵母だけ。外はカリッと中はもちもち、噛むほどに米本来のやさしい甘み。  
※画像はほぼ原寸大です。(サイズ:約9.5×4.5×5cm)

### 米粉パンの特徴

1. 結Musubi米粉パン独自製法 (2026年2月 特許申請中:特願2026-21429)
2. 砂糖や油を使用していないため、従来の米粉パンにはない、もっちりふわふわの食感
3. お米本来の香りがより引き立つパン

### おいしい食べ方

自然解凍後、磁性鍋に入れて電子レンジ600Wで20~30秒温めてからトースターで焼き色がつくまで焼いてください。外はカリッと、中はもちもちの食感をお楽しみいただけます。  
※解凍後はできるだけ早くお召し上がりください。



店頭でも人気です!

結の品ものは、次週より全品値上げとなります。 ※グルテンフリー米粉パン缶、米粉サブ缶「結 CAN サブレ」各種は対象外です。

P2~3でも結 (Musubi) の品ものをはじめ、オルターのお米パン、シンプル塩パンのアレンジレシピ、お米スイーツをご紹介します。