



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

B

2018.3月3週号

提出日					
3/	火	水	木	金	
	6	7	8	9	
配達日					
3/	火	水	木	金	
	13	14	15	16	
翌々週分配達日					
3/	火	水	木	金	
	20	21	22	23	

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。

スモーク製品 SMOKED EGG

これはうまい! 燻製たまご

100%オルター仕様で作りました。

浜吉水産日和佐燻製工房

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

今回は燻製たまご

徳島県海部郡美波町にある浜吉水産日和佐燻製工房の濱 真一代表は、オルターカタログ2015年1月5週号でご紹介したとおり、徳島県前浜の新鮮な魚を原料に、「やみつきになるほどの美味しい魚スモーク」を作っています。その浜吉水産から今回は「燻製たまご」のご紹介です。

文句なしの美味しさ

「燻製たまご」は魚製品でないため、これまでオルターでは企画をしてこなかった品です。昨秋、私が高知県での仕事の帰りに、浜吉水産の品を出店している美波町の道の駅にふと立ち寄らせていただいた折、お土産に「燻製たまご」を頂戴しました。それを帰りの車中で一口食べてびっくり、市販のたまごで作った品もののはずなのに、なんという美味しさ! 今までオルターで企画してこなかったのは全くの不覚! と思いました。

それからすぐに、オルターのたまごを原料として使用した、100%オルター仕様の「燻製たまご」の試作にとりかかり、完成したのが今回ご紹介している浜吉水産の「燻製たまご」。これはうまい! 文句なしの「燻製たまご」ができました。

脳の栄養にたまごレシチン

かつてたまごのコレステロールは食べ過ぎると健康に悪いとされてきましたが、「コレステロール



燻製している様子

仮説」が誤っていたことが分かって、たまごの名誉は挽回しました。今では、たまごに含まれるレシチンなどは脳のたいへん優れた栄養素であることがわかっています。

たまごの美味しい食べ方はたくさんありますが、たまごの新しい食べ方として今回ご紹介した絶品「燻製たまご」をぜひ加えてみてはいかがでしょうか。

100%オルター仕様

浜吉水産、オルター仕様の「燻製たまご」の原料は、芦田ポーターのたまご、(株)かめびしの醤油、(株)角谷文治郎商店の三河みりん、赤穂化成(株)の赤穂の天塩、竹内商店の鰯上粉です。



濱真一代表

たまごをゆでたまごにして、上記調味料で作った漬け込み液に漬け込んだあと、風乾し、さらに山桜とくるみの原木でじっくり燻して製造します。

サラダのトッピングなどに使ってもよいと思いますが、おやつ感覚でそのままかぶりつくのが一番美味しいかもしれません。

県の大賞、最優秀賞を受賞

浜吉水産日和佐燻製工房は昨年、徳島県が新規事業に意欲的に取り組む中小企業を顕彰する「徳島県頑張る中小企業大賞」2017年度最優秀賞を受賞しました。紀伊水道に面した近くの東由岐漁協や柄の浦漁協などの前浜の鮮度抜群の鮮魚を加工し、食品添加物を使わず、地元の山桜の間伐材のまきをスモーク材に使い、着火剤として鳴門市のウバメガシの備長炭を使う、絶品手作り魚スモーク作りが認められました。

オルターへ出荷していただいている浜吉水産の魚スモークは、調味料なども100%オルター仕様にしていただいていますので、さらに安全安心です。



山桜の原木

浜吉水産日和佐燻製工房の 燻製たまご

●原料

たまご …… 芦田ポーター(兵庫県)
醤油 …… (株)かめびし「濃口醤油」(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.153参照)
みりん …… (株)角谷文治郎商店「三河みりん」(拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.159参照)
食塩 …… 赤穂化成(株)「赤穂の天塩」
鰯上粉 …… 竹内商店(オルターカタログ2013年3月1週号参照)

●賞味期限

冷蔵
開封前7日
開封後1日

●製造工程

- 1 たまごをゆでる
- 2 殻をむく
- 3 漬け込み液で浸潤
- 4 風乾する
- 5 燻煙する
- 6 風乾する
- 7 バック詰め
- 8 目視選別

