



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

B

2026.8月3号

提出日					
8/	火	水	木	金	
11	12	13	14		
配達日					
8/	火	水	木	金	
18	19	20	21		
翌々週分配達日					
8/	火	水	木	金	
25	26	27	28		

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。

生活用品

安全と環境に配慮した 耐熱ガラスウェア

元理化学用品メーカーが作るこだわりの品質

HARIO株式会社

文責 宮尾 岳司(オルター企画部) 監修 西川 榮郎(オルター代表)



ウォータージャグ



ガラスの手仕事保存ビン



耐熱ガラス製保存容器

私たちの暮らしに身近なガラス製品。ドリンク用のグラスから料理の保存容器まで、その種類はさまざまです。なかでも独自の技術で耐熱ガラスを製造しているのがHARIO。安全性が高くオルター生活に欠かせないガラス製品、今回はその品質に迫ります。

創業100年を超える 耐熱ガラスのトップランナー

HARIO(ハリオ)の始まりは1921年(大正10年)。創業者の柴田 弘氏によって設立され、100年以上の歴史を誇る日本のモノ作り企業です。

今でこそコーヒー器具やキッチンウェアでお馴染みのハリオですが、もともとは理化学実験で使うビーカーやフラスコを作る会社でした。実験用のガラスには、強い酸やアルカリに耐え、実験結果に影響を与えない極めて高い品質が求められます。ハリオは、この厳しく品質が求められる世界で職人たちの高度な技術を磨き上げていきました。その後、耐熱ガラスの有用性にいち早く着目。1949年には独自の「ハリオガラス」を完成させ、家庭用品の製造へと舵を切りました。

現在、ハリオは日本国内で唯一、耐熱ガラスの専門工場(茨城県古河市)を持つメーカーです。世界レベルの技術を日本国内で守り抜き、美しさ高い機能を両立させた高品質なガラス製品を販売しています。

耐熱ガラスとは？

家庭で使う日用品のガラスには、大きく分けて「普通のガラス(ソーダ石灰ガラス)」「クリスタルガラス(鉛ガラス)」「耐熱ガラス(ホウケイ酸ガラス)」の3種類があります。ガラスは混ぜ合わせる原材料や冷やし方の違いによって、異なる特徴を持ちます。ハリオが製造する耐熱ガラスは普通のガラスと比べて、優れたメリットがあります。

- ・熱(急激な温度変化)に非常に強い
熱いお湯を注いでも割れにくく、オーブンなどでも安心して使えます。
- ・ニオイや汚れがつきにくく衛生的
表面が劣化しにくいいため、長年使っても色移り

やニオイ移りがほとんどありません。
油汚れもサッと落ち、長持ちします。

- ・中身を守るバリア性が高い
酸やアルカリに強く、化学的にとても安定しています。ガラスから成分が溶け出す心配がなく、長期間の保存に最適です。
- ・軽くてクリアな透明度
温度変化に強いいため薄く作ることができ、素材の密度が低いことも相まって非常に軽量でクリアな美しさがあります。

よく混同されますが、「耐熱ガラス」と「強化ガラス」は別物です。耐熱ガラスは熱の変化に強いガラスです。衝撃への強さは普通のガラスと同等なので、落としたりぶつけたりしないよう丁寧な取り扱いが必要です。一方強化ガラスは衝撃に強く作られたガラスですが、温度変化には弱いです。

安全性へのこだわり ——泡切り剤は塩だけ

ハリオは安全な素材を使うことや製造工程の中で有害なものを使わないことを徹底しています。原料は珪砂(けいしゃ)、硼砂(ほうしゃ)、硼酸(ほうさん)、アルミナという天然の鉱物だけを使用しています。

ガラスを作る際、原料から発生する気泡を消すために「清澄剤(泡切り剤)」という成分を足す必要があります。一般的なガラスメーカーでは、コストや効率のためにアンチモンなどの重金属を使うことが少なくありません。また、海外産の安価なガラスの中には、毒性のあるヒ素などが使われているリスクもあります。しかし、ハリオは泡切り剤として、「塩」だけを使用しています。手間と時間をかけて安全を追求しています。

煙突のない電気炉での製造

ガラス製造は、原料を1500℃～1600℃という超高温で溶かすため、24時間・365日、常に窯を稼働させ続けなければならない装置産業です。一般的には重油や天然ガスを燃やしてガラスを溶かしますが、ハリオはこの莫大な熱量をまかなうため、1972年に世界で初めて「直接通電式ガラス溶

融炉(電気炉)」を自社開発しました。この電気炉には燃焼プロセスがないため、工場からはCO₂や有害物質がほとんど排出されません。そのため、ハリオの工場には象徴的な煙突がないのです。

ガラスの安全性とリスク

ガラスは化学的に安定した安全な素材ですが、一部の製品には注意が必要です。たとえば、高級なクリスタルガラスは、輝きや透明度を高めるために成分として酸化鉛が含まれていることがあります。また、海外製の安価な製品や色鮮やかなガラスの中には、製造コストを抑えたり着色したりする目的で、鉛やカドミウムが使われている場合があります。これらはガラスの成分の構造の弱さや、製造時の処理の甘さによって、成分が溶け出すリスクがあるため、注意が必要です。

コラム

保存容器の選び方

作り置きや食材の保存に使う容器には、ガラスのほかにもさまざまな素材があります。それぞれの得意分野を知って、賢く使い分けましょう。

◎ガラス(耐熱ガラス)

作り置きや食材保存に最適。中身がはっきり見えて管理しやすい。油汚れがサッと落ち、カレーの色や酢の物の酸にも無反応。ニオイ移りがほとんどなく、一番衛生的。食洗機対応。衝撃には弱いため、落として割らないよう注意。

◎プラスチック(エンバランス)

軽くて割れにくい。アウトドア、お弁当の持ち運びに便利。備蓄品など保存性と保管性を高めたい時に。色やニオイが移りやすく、油汚れが落ちにくい。経年劣化しやすい。

◎陶器

料理を美味しく見せる質感があり、そのまま食卓に出せる。厚みがあるため保温性が高い。発酵食品の製造や保管にも。素焼きの陶器は塩の保管などにも便利。

◎金属(ステンレス)

保管に遮光性が必要な場合に。頑丈なのでラフに使える。キャンプやプロの厨房に。冷えるのが早いいため、急速冷却に向く。