



ほんものを たべよう

提出日	4/29	4/30	5/1	5/2
配達日	5/6	5/7	5/8	5/9
翌々週配達日	5/13	5/14	5/15	5/16

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。

Alter Weekly Order Catalogue

2014.5月2週号

フードプロセッサー FOOD PROCESSOR

オルターライフの必需品 フードプロセッサー あじのさと

スピーディーで、パワフル、静か、簡単ラクラク調理の味方。

山本電気(株)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

山本朝子顧問が絶賛

福島県にある山本電気(株)は性能のよいモーターを活かした精米機やフードプロセッサーを製造しています。とくにフードプロセッサー「あじのさと」はオルターの山本朝子顧問絶賛です。

簡単、スピーディー

電気調理器あじのさとは、「きざむ」「みじん切りにする」「まぜる」「あえる」「おろす」をたいへんスピーディーにこなすフードプロセッサーです。

容器内にナイフカッターをセットし、次に粗くカットした野菜、肉、魚を容器に入れ、ふたを被せます。あとはふたのスイッチを押すだけです。切ったり、混ぜたり、おろしたりがほとんど60秒以内に仕上がります。速度は「HI」(みじん切り仕上げ)と「LOW」(食感を残した粗みじん切り仕上げ)の2速が選べます。刃が回転するのはふたのスイッチを押している時だけの安全設計です。

容器は清潔なステンレス製で、臭いもつきにくく、お手入れがとても簡単です。

高性能モーターが活躍し、パワフルで静か

山本電気(株)のモーターは電動自転車に使う自慢の高性能モーターです。そのモーターと回転盤を一体化していますので、調理はパワフルで、音が静かです。小さなお子さまのいるご家庭でも気軽に使えます。

いままで涙をボロボロ流しながら包丁でぎざんでいたタマネギのみじん切りもあっという間にできます。手が

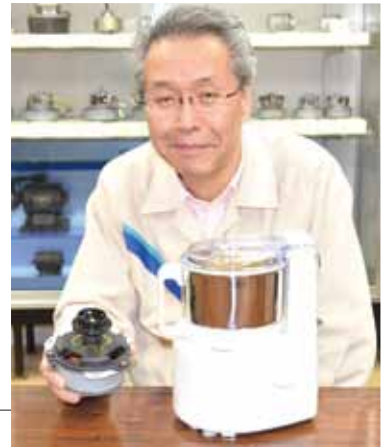
痒くなってしまう辛いものすりおろしや、力作業の大根おろしも30秒ででき上ります。固い野菜もラクラク調理でおいしいスープになります。簡単に素早く、すいすいスピーディーにできますので、料理が楽しくなります。

アイデアを活かして、調理を工夫すれば、ツミレ、魚ハンバーグ、お手製まぼこなど、まだまだレパートリーが拡がり、便利な使い方がさらに見つかるはず。カキ氷をするとフワツとしたカキ氷になります(ただし、氷の質によっては若干水っぽくなることもあります)。まさに健康的な手作りの料理の強い味方です。

優れた技術力

山本電気(株)は自動車(ラジエーター、エアコン)、掃除機、ミシンなどのモーターの設計・製造を主とするメーカーです。国内だけでなく、世界でも活躍しています。この高性能モーターの技術を組み込んだ自社ブランドの調理家電品も製造しています。

フードプロセッサー「あじのさと」は1980年代から製造販売しています。一般のフードプロセッサーのACモーターがパワーも低いのに対して、「あじのさと」は電動自転車用DCモーターをベースとしてダイレクトドライブ化することで、小型、軽量、パワフル、高効率で、しかも静音です。回転数可変がスムーズに行き、幅広い調理に活躍できます。容器はステンレス製ですので、ガラス製に比べ軽く、樹脂製に比べキズや臭いが付きにくく



あじのさと開発者
技術部 主査 根本 伸治さん

なっています。

家庭用精米機は「森の水車」を1980年代から製造販売しています。1997年には業界初の攪拌式精米機「お米じまん」を製造販売しました。

攪拌式は、古いタイプの精米機の糠の手入れを楽にしたいという発想から生まれました。

高性能モーターと制御技術の融合で最短精米時間、温度上昇低減、砕米率低減を実現しました。高速回転により糠を一気に取り、次に中速回転にて均一に糠を取り、最後は低速回転でお米の表面を磨いて仕上げます。これにより、精米時間が短縮され、消費電力も少なく糠切れがよく、均一の精米に仕上がります。割れ米、砕米も少なくなりました。精米によるお米の温度上昇も低く抑え、お米の風味の損失を防ぐことができます。

山本電気(株)は生活の質を向上させる製品提供をモットーにしています。そのため、ユーザーから欲しいと思われる、魅力溢れる性能デザインを追求しています。その優れた製品情報を根気よく伝えることを大切にしています。

山本電気(株)は、私がお米生産者と提携し、安全なお米の運動を始めた当初から良質な精米機のメーカーとして知っていました。その後、日本の水田を守る提携米運動を始めたとき、全国の市民団体での精米機の取組みが拡がりました。オルターでは「お米じまん」「すーぷじまん」「あじのさと」「よめっこさん」を取扱ってきました。

山本電気の あじのさと 電気調理器 Y-2400W

電源.....交流100V 50-60Hz
 定格時間.....20分
 定格消費電力...140W
 電源コード.....有効長1.5m
 回転数.....HI 約3,000回/分、
 LOW 約1,500回/分
 容器の容量.....500g(単品の場合を除く)
 大きさ.....幅15cm×奥行22cm×高さ24cm
 重量.....約3.1kg
 付属品.....へら
 ※機能性改善などにより、仕様の一部を変更する場合があります。

●使い方



① 準備
 容器内にナイフ/おろしカッターをまずセット。次にカットした野菜・肉・魚を容器に入れ本体にセットします。



② 調理
 ふたを被せます。ふたのスイッチ部分を押している時だけ回転する安全設計。切ったり、まぜたり、おろしたりがほとんど60秒以内。HI:みじん切り仕上げ(細かく仕上げ) LOW:粗みじん切り仕上げ(食感を残して仕上げ)



③ お手入れ
 容器からカッターを取り外し、それぞれ水洗いでOK!油汚れの時は少々の石けんで。