



ほんものを たべよう

提出日	1/ 火	水	木	2/ 金
	29	30	31	1
配達日	2/ 火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週配達日	2/ 火	水	木	金
	12	13	14	15

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

2019.2月2週号

米加工品 RICE FLOUR PRODUCTS

米を活かしたグルテンフリー

ホワイトソース、スポンジ台、米パン粉、米めん。

結 (musubi)

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)



平野 貴代代表

小麦粉製品をしのぐおいしさ

シフォンケーキ(オルターカタログ2018年12月3週号)および米パン(オルターカタログ2019年1月4週号)でご紹介した、和歌山県橋本市の結(musubi)、平野 貴代代表は、「米ゲル」「α化米粉」など革新的な米加工技術を使

って、ホワイトソース、スポンジ台、米パン粉、米めんなどグルテンフリーの米製品を開発しています。

これらの製品は単なる小麦粉製品の代替ではなく、品質的にもたいへん素晴らしい水準のものです。この米

加工技術を使って、今後も次々と新製品を開発していく予定です。

平野さんはこれら製品の原料として自然栽培米を使い、原料レベルからの安全性にもこだわっています。

結 (musubi) の 米加工品

ホワイトソース

自然栽培米で作った無添加のホワイトソース。たまご、乳製品不使用ですので、ビーガンの方も使用できます。グラタン、ドリア、シチュー、クリームコロッケなどに使えます。



●原料

- 豆乳 あらいぶきっちゃん(カタログ2007年9月1週号参照)
- 結オリジナル米粉 右記米粉の項をご参照ください
- 甘酒 やさか共同農場(カタログ2018年10月1週号参照)
- ココナッツオイル ココウェル(オルターカタログ2017年12月4週号参照)
- 白味噌 やさか共同農場(オルターカタログ2002年3月3週号、オルターカタログ2010年10月4週号)
- 食塩 赤穂化成 赤穂の天塩

●製造工程

製造は福祉作業所「けいじん舎(一麦会)」で行っています

- 1 計量
- 2 混合
- 3 加熱
- 4 冷却
- 5 バック詰め
- 6 殺菌
- 7 冷凍

スポンジ台(ハート型ケーキ)

安全安心、ふわふわ米粉のハート型ケーキです。ベーキングパウダー不使用。

●原料

- たまご 芦田ポートリー
- 砂糖 新光製糖 種子島甘蔗分蜜糖
- 結オリジナル米粉 右記米粉の項をご参照ください
- ココナッツオイル ココウェル(オルターカタログ2017年12月4週号参照)
- ※ココアパウダー 桜井食品

●製造工程

- 1 計量
- 2 ミキシング
- 3 焼成
- 4 放冷
- 5 包装
- 6 冷凍



米パン粉

無農薬米粉で作った無添加のグルテンフリーの米パン粉。

●原料

オルターカタログ2019年1月4週号米パンと同じ

●製造工程

結米パンを粉碎、乾燥、放冷、包装したもの



米めん

自然栽培米で作った、ツルツル・モチモチ、新食感のグルテンフリー麺。製造工場は、アレルゲン物質を一切持ち込まない徹底した管理で、7大アレルゲンを除去しています。全国のホテルの朝食メニュー日本グランプリ大会に、和歌山県代表で出品。和歌山県の某高級ホテルの朝食メニューに採用。

●原料

- 米 あゆみ農園(和歌山) ★★★
- じゃがいも澱粉 神野でんぶん工場

●製造工程

- 1 混合
- 2 熟成
- 3 蒸し
- 4 圧延
- 5 熟成
- 6 切り出し
- 7 計量
- 8 袋詰め
- 9 加熱・殺菌
- 10 冷却



結オリジナル米粉

自然栽培米米粉と自然栽培米のα化米粉を、結でオリジナルブレンドしたものです。製パン、製菓向きです。

●原料

- 米粉 橋本自然農苑(和歌山県橋本市) 自然栽培 高アミロース米「ミズホチカラ」☆☆☆
- あゆみ農園(西歩)(和歌山県岩出市) 自然栽培 有機JAS認定 ★★★
- α化米粉 橋本自然農苑(和歌山県橋本市) 自然栽培 高アミロース米「ミズホチカラ」☆☆☆

●製造工程

- 1 製粉
- 2 混合
- 3 計量
- 4 包装

ライスジュレ

自然栽培米の米ゲル。増粘剤として使えます。製パンなどへの使い方は、オルターで料理教室などを実施する予定です。

< 混ぜるだけで一品に >

ライスジュレときな粉、豆乳、砂糖を混ぜるだけ。山椒、黒ごま、塩と混ぜるだけ。

●原料

- 米 橋本自然農苑(和歌山県橋本市) 自然栽培 高アミロース米「ミズホチカラ」☆☆☆

●製造工程

- 1 原料米受入れ
- 2 サイロ貯蔵
- 3 洗米
- 4 浸漬
- 5 炊飯
- 6 ゲル転換
- 7 バックアップ
- 8 圧延
- 9 エックス線検査
- 10 金属探知
- 11 計量
- 12 殺菌
- 13 殺菌

