



ほんものを たべよう

提出日	2/ 火	水	木	3/ 金
	26	27	28	1
配達日	3/ 火	水	木	金
	5	6	7	8
翌々週配達日	3/ 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

2019.3月2週号

腸の健康を保つためにオルターが一番オススメする 健康応援グッズは… コーボンです!



添加物(着色料・防腐剤・人工甘味料など)は一切使用しておらず、ノンカフェインですので、0歳児からお年寄りまで毎日飲んでいただけます。味は、フルーティなはちみつのような、おいしくジュース感覚で続けていただけます。

オススメは
オルター生産者のりんごを
使っているアップルビオ!



第一酵母 静岡県

12492 AC ND

コーボン アップルビオ

525ml

3,480円 Sale

原液1ml中、天然酵母5千万菌体前後。栽培基準◇のりんごを使ったオルター仕様です。
原材料:りんご(オルター生産者)、砂糖(甜菜糖)、酵母(伊豆天然酵母)



友邦飲料 佐賀県

炭酸ソーダ水

11655 300ml×1本

120円

11662 1箱(300ml×24本)

2,590円

原材料:水、二酸化炭素



基本の飲み方

20mlの原液を、水またはお湯で6~7倍にうすめ、1日1回から3回を目安にご愛飲ください。1本は約26回分(目安)となります。(炭酸水で割るのもおすすめです)

その他の使い方

- ・柑橘酢で割るとおいしく健康的!
- ・果物を漬けておいしく酵母を増やす!(保存は冷蔵庫で)
- ・アロエを漬けるとさらに健康効果アップ
- ・砂糖の代わりに、隠し味としてお料理に
- ・花粉症の方は、4~5倍に薄めて鼻洗器で鼻洗浄を!
※薄めたコーボンは1日で使い切りましょう
- ・夏期、お米の浸水時に入れると雑菌が増えない



第一酵母 静岡県

13901 BD ND

コーボンマーベル

525ml

4,026円 Sale

原液1ml中、天然酵母9千万菌体以上はコーボン各種の中で最多。より食能を期待する方に。

原材料:りんご、みかん(静岡県)、ぶどう(長野県)、青梅、砂糖(甜菜糖)、天然酵母、オタネニンジン葉抽出液

ND

第一酵母 静岡県

コーボン

各525ml

3,078円 Sale

13918 ぶどう

原材料:りんご、ぶどう(長野県)、砂糖(甜菜糖)、天然酵母

13925 みかん

原材料:りんご、みかん(静岡県)、砂糖(甜菜糖)、天然酵母

13932 うめ

原材料:りんご、青梅、砂糖(甜菜糖)、天然酵母

ND

第一酵母 静岡県

徳用コーボン

各1800ml

9,234円 Sale

13949 ぶどう

原材料:りんご、ぶどう(長野県)、砂糖(甜菜糖)、天然酵母

13956 みかん

原材料:りんご、みかん(静岡県)、砂糖(甜菜糖)、天然酵母

13963 うめ

原材料:りんご、青梅、砂糖(甜菜糖)、天然酵母



13970 第一酵母 静岡県

鼻洗器

4,651円

コーボンを4~5倍の微温湯で薄めて鼻洗浄すると、鼻炎・鼻づまりが楽になります。

Q&A

Q.砂糖を摂りたくありません。コーボンに砂糖が使われていますが大丈夫でしょうか?

A.原料に使われた砂糖は酵母菌のえさとなり、多くはハチミツのような転化糖となっているので問題ありません
(完全になくなっているわけではないので、過剰摂取はお勧めいたしません)

コーボン発酵料理用の使い方

- ・そのまま食べると非加熱の酵母菌が摂取できます
甘みを欲しがるお子さまのおやつとしても
- ・ぬか床、味噌などに加えて
- ・梅を干すときに

第一酵母 静岡県

14014 藍

コーボン発酵料理用

200g

950円 Sale

料理に添加して生きている発酵食に、味噌や酢、ぬか床に加えたり、天然酵母パン作りにも。

原材料:りんご、温州みかん、天然酵母、砂糖



コーボンを使ったお味噌

甘くておいしい梅肉エキス

お味噌汁はもちろん生野菜につけて食べるのもオススメ!

第一酵母 静岡県

14007 藍 D 大豆 ND

コーボン味噌(米みそ)

750g

842円 Sale

天然酵母で国産大豆を仕込み、さらに発酵・熟成させた生みそ。味噌1g中に酵母1000万菌体。

原材料:大豆、米、塩、天然酵母



第一酵母 静岡県

ND

梅肉酵母エキス

115g B

13987

3,164円 Sale

13994 徳用

400g

10,260円 Sale

梅肉エキスのもつ天然クエン酸と健康菌の天然酵母をミックスして発酵。おなかの健康に。

原材料:りんご、梅、天然酵母、砂糖、梅肉エキス、梅肉



その他、オルターの健康応援グッズはP.20~P.21でご紹介。