



ほんものを たべよう

提出日				
4/	火	水	木	金
	2	3	4	5
配達日				
4/	火	水	木	金
	9	10	11	12
翌々週分配達日				
4/	火	水	木	金
	16	17	18	19

2019.4月2週号

オルターの提案

- 本場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

アロエベラジュース ALOE VERA JUICE

「医者いらず」アロエベラのジュース

(有)アロエランド

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)

「医者いらず」の異名を持つアロエベラを摂りやすく

オルターカタログ2017年1月3週号でご紹介したアロエランドの宮城 春江代表は、「医者いらず」の異名を持つアロエベラでオルター仕様のジュースを開発しました。

開発したアロエベラジュースの原料は、自園栽培のアロエベラ(オルター基準☆☆☆☆)と、オルター取扱品である飯尾醸造の「紅芋酢」「富士酢」だけを使っています。宮城さんはアロエベラを無農薬・無化学肥料のうえに、毎年11月～4月までの6ヶ月間、水を一滴も与えない、中身の濃いエキスになる栽培法で育てています。

オルターではアロエベラを健康によい野菜と位置づけ、刺身などで召し上がることをおすすめしていますが、これをジュースにして、より召し上がりやすいようにしました。甘みは加えていませんので、りんごや人参ジュースと合わせると、より飲みやすくなります。



宮城 春江さん

<お召上がり方法>

- 一日30～100ccを目安にお召上がりください。
- お召上がり前に容器をよく振ってください。
- 寒い時期にはお湯で割ってホットでお飲みください。
- りんご・人参・トマトジュース等で割ってお飲みくださると、より一層おいしく召し上がれます。

<保存と取扱いのご注意>

防腐剤は使っておりませんので、直射日光と高温多湿を避け、開封後は冷蔵庫で保存し、なるべくお早めにお召上がりください。



最高級「紅芋酢」配合の「アロエベラジュース」の誕生について 有限会社アロエランド 代表取締役 宮城 春江

アロエ界のクイーン「アロエベラ」と黒酢を超える最高級「紅芋酢」が一つになりました

オルター西川 榮郎代表とお話をさせていただいた折、会話の中で「食べものは食べもので作らなければいけないんですよ!!」という言葉がとても印象的で、私の頭から消えませんでした。

今まで、アロエジュースの製造では、クエン酸を使って酸化防止をし、甘みも微量ですが加えておいしくお飲みいただける工夫をし、とろみたっぷりのアロエベラジュースを約20年間お届けしてきました。「いつか食べものだけで作ったアロエジュースを作りたい!」との気持ちは、日を追うごとに強くなっていきました。

そこで、西川代表のお智恵をお借りし、京都府の飯尾醸造様の最高級の「紅芋酢」を使用し、化学的な物は一切使わず、すべて食べもので作るアロエベラジュースの開発にとりかかりました。

安心してお飲みいただけて、かつ安全な品質を保持できるジュースを作るため、何回も何回も試作を繰り返し、やっと納得できる品ものができました。

「アロエベラ」は、十分な粘りが出るよう、約半年間、水を一滴も与えない特別な栽培法で大切に育てた葉を原料にしています。そこに貴重な「紅芋酢・純米酢」を最高のバランスで配合し、こんなに素晴らしい品ものができたことに、心から感謝しつつ皆さまにお届けいたします。

アロエベラの生命力と土壌の力を信じたこだわりの栽培方法から生まれる極上のアロエベラ

アロエランドの製品に使われているアロエ製品は全て自社で栽培されたアロエベラを使用しています。そのこだわりの製法は、低温期の約6ヶ月間ビニールハウスで覆い、水を一切与えません。飢餓状態となったアロエベラは、乾燥状態を和らげるために毛細根を必死に張り巡らせ、果肉に栄養分をたっぷり含み、有用成分がより濃縮されます。

この栽培方法を確立するまでには非常に多くの試行錯誤がありました。水を減らしすぎると葉肉が薄くなりすぎてしまい、水を与えすぎると他の産地と変わらない

濃度になってしまうからです。しかし、今ではその独自の栽培方法も確立され、15年以上の実績を持ちます。こだわりの製法から生まれたアロエベラは、他では真似できない高密度・高濃度な極上のとろみをもつ最高級品となり、ご利用者の皆さまに愛され続けています。

アロエは世界に約500種類もあるといわれていますが、中でもアロエベラの内汁液には、実に多種多様な有用成分が含まれています。アロエベラは健康作用、アンチエイジング作用は、それらの成分の相乗作用から生まれます。フェノール系、多糖類系に分けられる医学的成分のほか、科学的なものとして18種のビタミンと20種のミネラル、8種のアミノ酸、10種の酵素等、合わせて約200種類以上の成分が含まれています。

アロエのpHは人間の皮膚とほとんど同じ弱酸性で、非常に浸透性が高いため、成分が単独でそれぞれの働きをすることはもちろん、アロエに含まれる豊富な成分と一体となり身体に調和していきます。また、多糖体が善玉菌の餌になるので腸内環境を整えたり、肌の保水力も高めてくれます。まさにアロエベラは美しさや健康を保つスーパーフードです。

紅芋酢

生活習慣病やダイエットに効果がある健康飲料として、黒酢が有名ですが、この黒酢を超える健康飲料として注目されているのが、紫サツマイモ「アヤマラサキ」を原料にして造った「紫カシヨの紅芋酢」です。

この紅芋酢は、一般的な黒酢との比較分析を行ったところ、活性酸素の働きを抑える力が黒酢の6.4倍、米酢の33.9倍もあることが確認されています。これはアヤマラサキに含有されるポリフェノールの一種、アントシアニンの効果に由来するものと考えられています。さらに、紅芋酢のアントシアニンには肝機能の改善や血液をサラサラにする効果に加え、血圧上昇を抑える作用があることが人やラットの実験で確認されています。

<アントシアニン量がずば抜けて豊富、飯尾醸造の紅芋酢>

飯尾醸造で作られる紅芋酢は、独自の製法で紅芋をたっぷり使い、1年以上の歳月(大半の酢は作り始めから2ヶ月以内)をかけて作り、鮮やかなピンク色をしています。

この飯尾醸造の「紅芋酢」を食品機能開発研究所で分析の結果、一般的な紅酢と比べ、活性酸素除去活性が6倍も含まれていることがわかりました。一般の黒酢と比べ38.4倍の活性があることとなります。市販の紫いも酢、4品に含まれるアントシアニン量をHPLC法で測定したところ、飯尾醸造の「紅芋酢」が最も高濃度であることがわかりました。

黒酢をはるかに凌ぐ抗酸化力、すなわち高血圧・ガン・老化の原因といわれている活性酸素を抑える力をもつ「紅芋酢」は今注目の一品です。

(安全な食べものネットワークオルター「週刊おたるくん」より抜粋)

純米富士酢

こちらの「純米酢」は、明治時代から変わらない伝統的な製法で造られたものを使用しています。原料は京都・丹後の山里で120年もの間、農薬を使わずにきた田んぼで育てた米と、山から湧き出た伏流水、ただそれだけを原料に造られた純米酢です。