

産直牛乳

よつ葉生協の牛乳は、生産者の顔が見える
地産地消の産直牛乳です。

地元の
低温殺菌牛乳

那須千本松牧場 **ホウライ**



どこで育てているの？

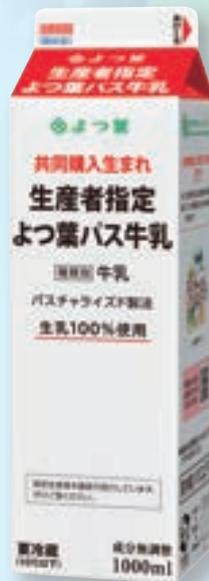
栃木県那須野が原の広大な自然の中に「千本松牧場」があります。農場全体(831ヘクタール)が「鳥獣保護区」に指定されており、たくさんの野鳥やリス、ムササビなどが暮らしています。そんな自然豊かな千本松牧場で育てています。

どんな餌を食べているの？

分別生産流通管理済みの飼料で育った牛の牛乳を優先的に取り扱っています。特徴的なのが自前の牧場内で土づくりからこだわり育てた牧草を食べているところです。

美味しい牛乳なの？

餌はもちろんですが、殺菌温度によって風味や品質に違いがでます。那須千本松牛乳は65℃30分の低温殺菌をしているので、熱による風味の変化をできるだけ抑え、生乳本来の自然な甘みのあるのど越しの良い牛乳です。



生産者指定 よつ葉パス 牛乳

自家生産の豊富な牧草と、遺伝子組換え混入防止管理済みの飼料を使用する北海道十勝地区13戸の酪農家の生乳を指定。生乳100%(北海道産)

産直卵

よつ葉のたまごは、どこで、だれが、
どんな風に育てているかがわかる産直卵です。



わたなべ養鶏所鶏舎の平飼い風景(つがのもみじ)



産卵日の「翌々日」にお届け

3の特徴

- 特徴.1 自然に近い環境の開放鶏舎で飼育
- 特徴.2 安心・安全な飼料(餌は主原料をはじめ、全て分別生産流通管理済み)で飼育
- 特徴.3 採卵した翌日または翌々日にはお届けできる鮮度が魅力

パン

天然酵母・国産小麦粉を使用した
商品を多く取り扱っています。



タカサゴ



キクヤエクレール

- ・外国産の小麦粉はオーガニック、またはポストハーベストなどの農薬の心配がない1等粉のみの輸入品を取扱っています。
- ・イーストフードや合成防腐剤は一切使用しておりません
- ・よつ葉のパンは手造りの為、形・大きさに多少バラつきがあります。

大豆加工品

大豆加工品の基準

- ① 原料は国産とし、遺伝子組換えされた大豆は使用しない。
- ② 消泡剤は使用しない。
- ③ 凝固剤はにがりのみを使用し、化学合成されたものは使用しない。



よつ葉の豆腐

国産丸大豆を使用しているため遺伝子組換えの心配がありません。豆腐の加工工程では消泡剤は使用せず、凝固剤に関しても化学合成されたものは禁止しているため安心です。



添加物に頼らず、良質な原料から作った美味しさ

魚加工品

- ① よつ葉の魚介は品質を保持するための鮮度保持剤や退色防止のための食品添加物や薬剤の使用を極力減らしています。
- ② 加工品は海外の物を原則取り扱わず安全性が疑われる、または加える必要性が無いと判断される添加物は使用していません。



惣菜・主食

よつ葉の惣菜類は化学調味料不使用で豊かな味覚を育みます。



よつ葉独自の厳しい添加物基準で禁止している食品添加物を使わずに、主原料を国産と限定した惣菜、主食のご案内をしています。一般的には惣菜加工品ではたくさんの食品添加物が使われています。よつ葉生協ではそれらを極力使用していない商品をお届けしています。

化学合成添加物に厳しく目を光らせています

よつ葉生協では、発色剤、保存料、化学調味料を使用した商品は取り扱っていません。

たとえば、子どもたちが大好きなハム・ウインナー。

よつ葉生協が取り扱うハム・ウインナーの原材料は基本的に、肉、食塩、砂糖、香辛料だけ。

化学合成添加物は一切使っていません。

よつ葉の
基本!

よつ葉のハム

- 豚ロース肉(国産)
- 食塩
- 砂糖
- 香辛料

これ
だけ!

くすんだ
ベージュ色

鮮やかな
ピンク色

市販ハムの例

- 豚ロース肉
- 還元水あめ
- 大豆たん白
- 食塩
- 砂糖
- リン酸塩(Na)
- 調味料(アミノ酸)
- 増粘多糖類
- ガゼインNa
- 酸化防止剤(ビタミンC)
- 発色剤(亜硝酸Na)
- カルミン酸色素

市販品と比べると
原材料がとっても
シンプルね♪



新鮮な豚肉を使えば、 余計なものはいりません。

発色剤や着色料を使っていないので、豚肉本来の色に仕上がります。新鮮な冷蔵の豚肉を塩、砂糖、香辛料のみで味付けし、じっくりスモークしてハムを作ります。凝縮した豚肉の旨みが存分に味わえます。

かさ増しハムにご注意!

市販のハムの中には、冷凍の輸入豚肉を使い、結着剤(リン酸塩)や旨み成分(化学調味料)を加えた水を注入して、増量(かさ増し)しているハムもあります。かさ増しによって原料肉の120~140%重量のハムになり、安価に製品化ができます。

⚠ よく使われる添加物とその危険性 ⚠

発色剤(亜硝酸Na)…発色剤

血液中の色素と結びつき、鮮やかなピンク色に発色させる添加物。食肉に含まれるアミンという物質と体内で結合し、ニトロソアミンという発がん性物質になる心配もあります。

リン酸塩(Na)…結着補強剤

肉の結着力を高めたり保水性を良くし大量生産が容易にできる添加物。カルシウムの吸収が阻害され、骨や血液を造るのを妨げてしまいます。特に成長期の子どもには摂らせたくないものです。

調味料(アミノ酸)…化学調味料

安価な原料肉を使用するため、肉自体の旨味を補う目的で使用される添加物。

ハム・ウインナーは子どもの大好物。
だから、化学合成添加物を入れてはいけないと考えています。
原料の肉は冷凍品ではなく、国産の生肉。
良質のお肉を使っているから美味しさにも自信があります!

