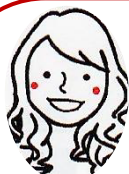




RenDorf
NATURAL FOODS SHOP



地産外消プロジェクト



素晴らしい生産者と素晴らしいお客様の出会いの場をレンドルフは作ります。
ぜひ、他では買えない私だけ、あなただけの商品を見つけてください。

安心食材の店

RenDorf

レンドルフ大森店

食品添加物を取りたくないあなたへ

燻製倶楽部 倉敷花桜ハム

代表の森雅昭社長は、薬剤師です。開業する前は、調整薬局で勤務していました。毎日処方

箋をみながら、白い粉クスリを調整していました。食品業界でも、実は粉クスリをよく使うのです。

それは、発色剤であつたり、化学調味料であつたり、ビタミンCと称する酸化防止剤であつたりと・・・。

森雅昭社長は、食品に白い粉を添加することに非常に抵抗を感じて、1998年に食品添加物

をまったく使用しない、ソーセージとベーコンなどの燻製商品の製造を始めました。

倉敷花桜ソーセージへのこだわり



- 独自のLOW and Slow製法で、旨みがましています。
- 岡山県産のさくらの原木で長時間スモークしていますので、香り豊かです。
- 7大アレルゲン物質を使用していません。

卵× 乳× 小麦× そば× 落花生× えび× かに×

- 化学調味料を使用していません。

いわし・かつお・宗太かつお・さば・椎茸・昆布から

とっただしを使用して、天然の旨み成分で味を引き出しています。



国内最大級の食の祭典『スーパーマーケットトレードショー』に出展されました。



2017年昨年の出展ブース
笑顔の森社長



2018年今年も出展されました。
白衣の紳士の森社長にご挨拶



店長です♥

★スーパーマーケットトレードショー
毎年おこなわれる
食品流通業界に最新情報を発信する商談展示会
会場：幕張メッセ



今年から弊社も、
『東京NEW酸菌ヨーグルト』
で、出展させていただきました！



森社長と大西店長のツーショット！笑顔が素敵です♥



店長♥の『倉敷花桜ソーセージ』への情熱レポート♪



代表 森雅昭



昨年2月11日に東京ビックサイトで開催されました『スーパーマーケットトレードショー』で森雅昭社長とはじめてお会いさせていただきました。一見ちょっと、とっつきにくそうな感じ(^_^;)でしたが、勇気をだしてお話を伺ってみたところ、笑顔で優しく対応してくださり、話すは話す(@_@)・・・森社長の口からは、無添加ソーセージをつくる熱い想いが次から次へと語られました。『皆さまに安全で美味しいものを食べていただきたい！！』この情熱を受けて、レンドルフでも取り扱いをいたしました(^_^)b岡山県より、美味しく安全なものを東京で、発信していきま〜す♪ぜひ、地方の良いものを都で食べましょう！



by大西美也子



倉敷花桜ハムお取り扱い商品



ほそびきソーセージ

100g

カロリー16%オフ

脂質21%オフ(五訂食品分析表比較)

岡山県産・九州産・中四国産の豚肉を使用。

塩は瀬戸内海産のほんじおのみを使用。

本格的にスモークをしているので、香りが豊かです！



あらびきソーセージ

100g

糖質ゼロ・砂糖不使用

豚肉のみを使い、塩は

瀬戸内海産のほんじおを使っています。

パリッとした食感がたまりません。



ベーコン

120g

食塩相当量45%カット(日本食品標準成分表と比較)ヒマラヤ岩塩を使い1週間以上熟成塩漬けし、桜の原木で12時間以上燻製しました。
ブロックタイプです。

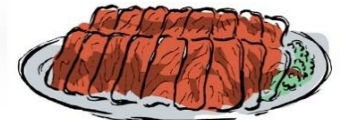


焼き豚〔味噌仕立て〕

100g

グルテンフリー食品

しょう油を使用せず、豆味噌〔大豆・食塩〕と天然だし〔いわし・かつお・そうだかつお・さば・椎茸・昆布〕で味付けしました。



待望のハムの登場です♡

ハム 100g

塩分43%カット(日本食品標準成分表2015年ショルダーハムと比較)ヒマラヤ岩塩と九州産のだしを使用。低温でゆっくり焼いてから桜の原木で燻製しました。



★レンドルフ大森店では月に一度のお取り扱いとなっております！

MIYAちゃんの安全・安心で美味しいハムの豆知識♪



★理想的な無添加ハムとは？

一般的なハムの原材料表示

【こんなに多いハムの添加物】	
無添加ハム	豚肉、粗塩、三温糖、香辛料
一般のハム	豚肉、大豆タンパク、卵白、カゼインナトリウム（乳タンパク）、食塩、亜硝酸ナトリウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、ピロリン酸ナトリウム、グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオチドナトリウム、タンパク加水分解物、ボーケエキス、加工でんぷん、増粘多糖類、コチニール色素

理想的なハムの原材料表示

商品名	ロースハム
	加熱食肉製品（加熱後包装）
名称	ロースハム（スライス）
原材料名	豚ロース肉、食塩、香辛料、砂糖、



良いものは
元は肉だけに
身割れしています

本来、ハムは生肉を塩漬けや燻製などをすることで、長期保存を可能にしたものだから、豚肉、食塩、香辛料、砂糖だけのシンプルな原材料でした。

無添加のハムはきれいなピンク色をしていませんが、鮮度が悪いのではなく見栄えをよくするための発色剤や着色料を使用していないからです。

★「ソーセージ」と「ウインナー」の違い

「ソーセージ」は〈腸詰め〉のこと

一般的に塩漬けされた肉を挽いてから香辛料で味付けをして、腸詰めにします。これを燻製します。

語源は諸説ありますが、salsus（ラテン語で「塩漬けされた意味」）のが有力なようです、

「ウインナー」はつまり、「ウイーン風」という意味で、「ウインナーソーセージ」と呼び、太さが20ミリ未満のもの、「フランクフルト」は20～36ミリのもの。「ポロニアソーセージ」は36ミリ以上のものです。

★お弁当用の赤いウインナーは、日本発祥なんです！（>_<）



昔は、いい素材を使えなかったので、発色の悪さを隠すために表面を赤く着色して販売していました。

内海先生の食品添加物の博学

なるべく添加物の少ないものを手に取ように心がけたいものだ



個々の食品添加には安全基準がありますが、無数にある食品添加物同士の組み合わせのチェックまでは行われていない。また、消費者自身でチェックすることなど当然できない。結局安全だといわれている添加物でも、とにかく食べないことが健康の秘訣であると言える。

私たちは、一日に約80種類以上の食品添加物を食べているらしい。食品添加物のは、単体（一種類ごと）でしか、チェックされていないのが現状だ。実は食品添加物には食べ合わせがある。亜硝酸塩とソルビン酸（保存料）・亜硝酸塩とパラオキシ安息香酸エステル。亜硝酸塩とアミノ酸等などは、一緒になったり、紫外線を浴びたりすると発がん性物質を作り出すおそれがある。だがそう言ったチェックはされているという話は、ついぞ聞いたこと無い。

私たちの食生活を思い起こせば、一つ添加物で作られているわけではなく、当たり前前に一日に何十種類の添加物を口にしていることになる。その組み合わせによる毒性検査は十分に行われていないのが現状なのだ。食品添加物は合成だから、私たちの体内で消化することができず蓄積されていく。

例えば、発色剤の亜硝酸ナトリウムと保存料ソルビン酸や安息香酸エステル類が反応するとニトロソ化合物という発ガン物質になる。亜硝酸ナトリウムはこれだけでなく、パラオキシ安息香酸エステル類（保存料）、ジメチルアミン（タラ科の魚に多い成分）、プロリン（肉のたんぱく質に含まれる製品）と食べ合わせると発がん性物質、発がん疑惑物質が生じる！（活性酸素に負けない本より参照）

よって、添加物まみれのベーコンやハムとタラの組み合わせは避けた方がよさそう。表示されている数多くの添加物以外にも、キャリーオーバーや、一括表示などで知ることのできない化学物質を、たくさん体内に取り入れている事も考慮すべきだろう。

また、添加物は化学抗生物質なので、1食分の食べ物を消費するにも天然よりも時間がかかるか、むしろ消化もされない。となると消化されない添加物とまた新たに取り込まれた添加物が何かしら発がん性などの悪性の物質に変化する可能性だってありえる。考えたらきりが無いが、絶対避けた方が良い添加物は口にしないのはもちろん、なるべく添加物の少ないものを手に取るように心がけたいものだ。

※内海聡先生のFacebook「内海塾」より抜粋

