

目指すは、食べて元気になるソフト？

ニュー ジェラート ヴィターレ

New Gelato Vitale

『いのちのソフト』



New Gelato Vitale

今年もソフトクリームの美味しい季節がやってきました。まほろばのソフトは、まほろばらしく、たくさんのこだわりが詰まっています。そう、ただのソフトじゃない。またの名は、「サプリ・ソフト」。その訳は、素材にあります。いったい何を使っているのでしょうか？

.....

- 1. 共働学舎のブラウンスイスの原乳
- 2. よつ葉の生クリーム
- 3. 共働学舎のホエイジャム
- 4. ゼラチン（豚由来）
- 5. 粉寒天
- 6. 純果糖
- 7. モンゴル塩
- 8. しそ（エゴマ）油
- 9. オーガニックバニラエッセンス（ニュージーランド産）

.....

以下、少し詳しく解説いたします。

1、乳化剤・安定剤 無使用

一般市販のソフトクリームには、必ずこの乳化剤と安定剤を使用しています。その乳化剤・安定剤とは何でしょう？

.....

水と油は基本的には混ざらない。この2つの物質の片方を微粒にして他の液体に分散させる事を乳化（エマルジョン）という。この状態を安定に保つ添加物が乳化剤である。代表的な乳化剤はシュガーエステル（しょ糖脂肪酸エステル）、モノグリセライド（グリセリン脂肪酸エステル）、大豆レシチン、ソルビタン脂肪酸エステル、ア



ルキルフェノールエチレンオキシド付加物、スルホン酸塩、アミン塩等がある。増粘安定剤（ぞうねんあんていざい）とは、食品（飲料も含む）にとろみを付けるための食品添加物。糊料（こりょう）、ゲル化剤（いずれも食品用途に限る）ともいう。食感やのどごしの向上などの目的に広く使用されている。ペクチン、グアーガム（グアーガム）、キサンタンガム、タマリンドガム、カラギーナン、プロピレングリコール、カルボキシメチルセルロース（CMC）

つまり化学的合成品を添加している訳です。乳化剤・安定剤なしに、ソフト特有のねっとりした質感が生まれません。発明された当時からソフトクリームは、添加物入りだったのです。まほろばでは、これを使用せずに製造してきました。粒々の脂肪球が出るとか、シャーベットのように、と言われる原因が、この添加物無使用にあったのです。

当初は、アイスクリームのように、卵（共働学舎産）を使って、固形分を増して来ました。しかし、機械とのマッチングが思わしくなく、別な方法で乳化法・安定法を探し求めて来ました。

2、「ゼラチン」と「寒天」を乳化剤・安定剤として

何とかお菓子作りのゼラチンと寒天で乳化出来ないものかと、試作した結果、成功したのです。そして、ゼラチンは狂牛病の恐れある牛由来でなく、人間の生理に近い豚由来のゼラチンを使用。しかもゼラチンパウダーのサプリメントを用いました。そ



のコラーゲンがいかに優れものか、ご紹介します。

私たちのカラダは、約500万種ともいわれる沢山のタンパク質で構成されています。その内30%～40%を占めるのが『コラーゲン』と呼ばれるタンパク質。コラーゲンは、人体の皮膚や骨に多く含まれ、関節軟骨や内臓、目や脳といった様々な場所で、重要な働きをしているので、コラーゲンが不足すると、お肌の老化はもちろん、カラダの至るところに深刻な影響を与えてしまいます。しかし、日本人の食生活ではごく少量のコラーゲンしか摂取できません。毎日続けて確実に摂取できるよう、様々なタイプのコラーゲン補助食品が開発されています。（メーカーHPより）

さらに、ゼリーや水菓子に使われる昔ながらのテングサ（天草）、オゴノリなどの紅藻類の粘液質を凍結・乾燥した粉寒天を使用しました。多種ある中から、ソフトクリームに向く高品質の寒天を選び出しました。



3、「ホエイジャム」と「生クリーム」でコクと粘性を

さらに味にも、一歩踏み込みました。当初のものは、あっさり味で、それはそれで良かったのですが、今一つ何か足りない、それはわずかなコクとあと少しの粘性。それを加えるために、原乳とソフトミックスを供給してくれている共働学舎新得農場に依頼しました。それが「ホエイジャム」です。(ソフトクリームの色が茶色っぽいのはホエイジャムのためです)

.....

最近何かと話題になる事の多いホエイ。ホエイとはチーズを加工した時に出る水分の事です。ヨーグルトに出てくる上澄みの水分がそれで、乳清とも呼ばれています。

ホエイは古代ギリシャの医師、ヒポクラテスが病気の治療薬として使用していたと言われており、タンパク質、ビタミン、ミネラルなどの微量栄養素がたくさん含まれています。



ほんのり甘酸っぱいホエイジャムはフロマージュブランやヨーグルトにかけてデザートに、お砂糖代わりに紅茶に溶かしても美味しいです。その他にも組み合わせ次第で色々なお料理のアクセントとしてご利用いただけます。

(共働学舎新得農場 HP より)

.....

4、「しそオイル」で、健康的に

近年マスコミでも取り上げられ一大ブームになったエゴマ油。上古の日本でも伝統的に栽培されて来ました。

まほろばではブームよりはるか前より取り扱ってきまし

た。その「しそ油」はα-リノレン酸を含有して、体の脂肪酸バランスを整え、酸化体質を改善してくれるとてもヘルシーなオイルなのです。それがたっぷり入っています。



5、「果糖」と「モンゴル岩塩」で、体にやさしく

砂糖は、体に優しく糖代謝がスムーズになるてんさい由来の純果糖を使用。血糖値の心配は要りません。

また、秘密の隠し味は、ヒマラヤ氷河の伏流水でモンゴルの岩塩を溶かし出した古代塩です。悠久の時を経て凝縮されたミネラルは、一般の海水塩とは一味も二味も違います。



New Gelato Vitalen



6、香料は、 安心なオーガ ニックで

さらに、ニュージーランド産のオーガニックバニラエッセンスを用いて、安全安心な香料として、ソフトの風味が一層増しました。



7、最後は、何たって「ブ ラウンスイス乳」と「カ ルピジャーニ」



「世界山のチーズコンテスト」でグランプリを獲得した「さくら」。その原乳こそ、共働学舎で飼っている「ブラウンスイス牛」です。自然放牧と飼料にもこだわった安全な生乳。乳質が高く、栄養たっぷり、そして成分無調整（ノンホモジナイズ）。さらに牛たちは、まほろばで製造した浄水器「エリクサー」の水をたっぷり飲んでいきます。



そして、そのソフトミックスをえもいわれぬ味わいに仕上げる魔法のマシンが、本場イタリア製のカルピジャーニ。溶存空気の取り入れ技術では世界一。何百年もの伝統技術は他の追従を許しません。



8、さらに重曹と国産小 麦でできるコーンを使用 しています。

少し薄い色が特徴のコーン。ソフト本体に見合うよう、重曹と国産小麦で作られたコーンを使用しています。

このまるでサプリメントのような「サブリ・ソフト」、真の「ジェラート・ヴィターレ」『いのちのソフト』をぜひご堪能ください。



1本 **430**円（税込）
（税抜き 398 円）

※無添加のため脂肪球のザラツキが出る場合があります。