オーガニック&食育をリサーチ、リポート、サポートするThink & Do Tankマガジン

ORGANIC VISION

VOLUME 11
オーガニック ヴィジョン
SUMMER 2018
第3巻第3号
通巻第11号
2018年7月31日発行
ORGANIC VILLAGE JAPAN/OVJ

オリンピックレガシーはオーガニック。

特集❶ 太陽の恵みを感じるオリーブオイルをもっと知ろう。

・オリーブオイルができるまで
・オリーブオイルがどれだけ身体にいいか

保存版 オーガニックアイテムデータブック

DATA BOOK▼OLIVE OIL

特集❷ オーガニックプレス&オーガニックヴィジョン共同企画 オーガニックの商品力

①有機醤油調味料▼皇帝の宴一期一會
②有機炭酸飲料▼オーガニックス・バイ・レッドブル
③豆スイーツ▼とろふるあずきくろまめ
④有機果実・野菜ジュース▼アウレーリオーガニックジュース

●注目のオーガニック食材の現場を巡る
宮崎県日向市 成合へべす園
今、オーガニック茶が注目される理由!?
第2弾レポート!

●新連載:
オーガニックの可能性 Vol.1
がん治療現場で注目される植物性天然成分「サルベストロール」とオーガニック

●Organic Parson's VOICE
・日本ケニア交友会
・Vivre de BIO Marché プロデューサー
・おおいた Organic Market 主宰
・和のかし 巡(めぐり) 代表

●第13回食育推進全国大会 in おおいたレポート

ORGANIC VISION SUMMER 2018 VOLUME 11
●2018年7月31日発行(年4回発行) ●編集人/杢谷正樹 ●発行人/服部幸德
●発行/一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町2-42-11-303 ●TEL:03-6380-2168
ORGANIC VISION SUMMER 2018 VOLUME 11
ORGANIC VILLAGE JAPAN/OVJ
定価1500円(本体1389円)

有機もち米に秘められた
おいしさを「醸造」という
日本古来の伝統技術で
引き出したのが
三河本格仕込み
有機三州味醂です。

国内産米
有機本格
仕込み

500ml角びん

三河本格仕込み有機三州味醂は、より自然な栽培方法の原料を求め、
昔ながらの蔵の中で季節の移り行くままに素材の持ち味を大切に醸しました。

原料を自然の中から みりんの原料はもち米、米こうじ、本格焼ちゅうだけ。すべての原料米が自然環境の循環を考慮した有機農法で栽培されています。自然の生態系の中で育てられたお米、これが全ての原料です。

時を越えて「醸造」は、人の力の及ばない微生物の働きです。気候風土に恵まれた本場三河で、創業以来みりん造り一筋の蔵の中で醸される「米こうじ」によって「もち米のおいしさ」が引き出されます。

二百余年 伝承の技で 蒸したもち米と、米こうじを焼ちゅうといっしょに仕込み、長期間の醸造熟成を経てみりんとなります。「もち米」のおいしさを「醸造」という「伝承の技」のみで引き出したのが「本格みりん」です。

お米の美味しさ ご飯を口に含んで噛めば噛む程に「甘さ」と「旨み」が増してきます。みりんはお米を時間をかけて醸造しています。だから、みりんの「甘さ」や「旨み」もすべてご飯と同じ「自然のおいしさ」です。

醸造元
美吉野 みりん一筋
株式会社角谷文治郎商店
http://www.mikawamirin.com/
〒447-0843 愛知県碧南市西浜町6丁目3番地 TEL0566-41-0748(代表) FAX0566-42-3931

NO11-H1-H4_fix.indd 1
2018/07/25 16:31