



会社概要

社名 株式会社 ノヴァ
代表者 代表取締役社長 ブッシュ 一木
所在地 埼玉県北本市中丸9-20
設立 1985年4月24日
従業員 35名
電話 048-592-6491
F a x 0120-934-223
<http://www.nova-organic.co.jp/>

営業時間

月曜日～金曜日まで 9:00～17:00(12:00～12:45まで昼食)
休日・土日祝日、お盆休み、年末年始はお休みをいただいております。



「畑の顔が見える」安心と豊かな自然の味わい

オーガニックドライフルーツ、ナッツのノヴァ



「畑の顔が見える」安心と豊かな自然の味わい

オーガニックドライフルーツ、ナッツのノヴァ



有機生産物の取扱い方法と注意事項

○弊社の商品は有機JAS製品、または海外での有機認定品になります。
○弊社の商品は添加物や薬剤による品質保持を行わないため、保管方法により商品の品質を劣化させることがありますので、ご注意ください。
業務用として出荷しているバルク商品は、原産地から直接輸入し、通年冷蔵倉庫にて3℃～4℃で保管し品質管理をしています。
○ドライフルーツは乾燥することで糖度を高め、カビの発生や害虫の育成を抑制しています。またナッツは、乾燥や加熱によってカビの発生や害虫の育成を抑制しています。
品質劣化の原因の多くは、湿度が高いこと、紫外線を当てること、容器の密閉が不完全等の理由で害虫が混入、繁殖することなどによります。お手元に届いた商品は、冷暗所(夏場は冷蔵庫)での保管をお願い致します。

弊社商品使用に際して

○弊社は、生産者・製造者と年間の収穫量などを予測し、事前に取扱量を契約しているため、商品の需要によってはやむを得ず欠品になる場合があります。
○有機加工食品は、原料となる有機農産物が天候や自然環境の影響を受けて収穫量が variability やすいため、価格やケース重量が輸入時期により変更になる場合があります。予めご了承くださいませ。
○有機農産物は、化学的に合成された薬剤の使用を制限して栽培されるため、害虫等によるキズが商品に残っていることがあります。
○原産地では最善の方法で加工をしておりますが、処理をしきれないもの(ナッツ類の殻、果物の軸、乾燥前の昆虫の食害の痕など)が商品に混入する場合があります。
店頭販売向けの袋詰め商品(ノヴァブランド)は、弊社で夾雑物を取り除くなど厳しい選別をし、出荷をしておりますが、業務用商品(原産地でパッキングされたバルク、1キログラム袋詰めなど)に関しては、よりお求めやすい価格でご提供出来ますよう、選別はせずに販売をしております。業務用商品をお求めいただくお客様には、これらをご理解ご了承の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。選別済みの商品をお求めの場合は、ノヴァブランド商品をご利用ください。

梱包資材について

弊社では、資源保護の理念に基づき、商品の梱包箱は原料が入っていた箱を再利用しております。リサイクル箱を使用している場合、外観から見分けられるようグリーンクラフトテープを使用しております。テープの色にご注意ください。ご了承のほどお願い致します。

夾雑物について

生産者は、各国の輸出基準に従って製造及び選別を行っておりますが、日本の原料・生産物に対する取り扱い方は異なる場合があります。初めてご利用になる商品についてご不明な点がある場合は、弊社の製品仕様書をお取り寄せの上、ご確認いただけますようお願い致します。

品質について

○弊社で取り扱う有機加工食品は、創業当時から現在に至るまでに選別技術の研鑽を続け、品質を向上させてまいりました。これまで築いてきた生産者との交流によって、お客様の声を直接届け、お互いがもつ技術を最大限に商品づくりに生かしてまいりました。
○全ての商品は、その年に収穫された一番グレードの高い生産物に限定し加工をしております。
○ドライフルーツ類は、美味しさを追求する上で水分を極力下げているため、糖分が実の表面に結晶化する場合があります。これは干し柿などに見られる現象と同じく、品質には問題がありませんので、洗わずにそのままご利用ください。

賞味期限・保管方法について

○弊社のバルク商品は、納品日(弊社出荷後)から6ヶ月間を賞味期限と定めています。
有機加工食品の品質は、高温多湿を避けた涼しい場所での保管によって保たれます。暑い時期は冷蔵庫等、冷暗所での保管をお願い致します。(弊社では、商品を通年冷蔵庫にて保管しております。)
○有機加工食品は、化学的に合成された殺虫剤などを使用していないため、虫が好む香りを発しております。密封容器やシーラーを施した袋での保管をお願い致します。
また、涼しい場所で保管をすることによって虫の発生、呼び寄せを避けることが出来ます。

ご注文受付及び出荷に関して

●小口商品(小袋、1kg)

営業日正午までにご注文をお受けした小口及び袋詰め商品は、当日出荷分の在庫が確認でき次第、当日出荷致します。在庫が不足している場合は、2～4営業日以内に出荷致します。

●業務用(バルク商品)

PM15時までにご注文いただいた業務用商品(バルク商品)は、翌日の出荷になります。ご了承いただけますようお願い致します。
※やむを得ず、早急に当日の出荷を希望される場合は、倉庫より直接出荷となりますため手数料として1c/s 300円のご負担をお願い致します。
※基本的に当日出荷は承れませんので、予めご了承下さい。

●パン屋さん専用ネット販売システム

インターネットで24時間発注が出来るシステムです。ご利用頂くには、会社概要を記載して頂き、保健所の許可をFaxにて送信していただき、弊社にてパン屋様として登録の後、お客様専用のIDとパスワードを発行後使用が可能となります。

有機レーズン

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 11.3kg

甘みが強く、種なしで皮の薄い、トンブソンシードレス種を天日乾燥。完熟後の収穫により、糖度が高く果肉が軟らかい。パンやお菓子へ洗わずに使用可。



有機カレンズ

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 11.3kg

小ぶりで酸味が強いレーズンの一種。天日乾燥で、強い甘みが特徴。ノンオイルコーティングで、クッキーやフルーツパンによく合う。



有機サルタナレーズン

産地/トルコ
 荷姿/1kg 12.5kg

レーズンに比べ甘みが強く酸味が少ない。薄いゴールドカラーで漂白剤や添加物は一切不使用。ノンオイルコーティング。料理やパン、お菓子づくりにも。



有機ブルー種なし

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 13.6kg

その年の一番大きな粒を限定収穫した、加工しやすい種抜きタイプ。1ポンド当たり60~70粒のサイズで、酸味のあるものと相性が良い。



有機ブルー種あり

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 13.6kg

果肉が厚く風味豊かな、大きな粒の種ありタイプ。その年の一番大きな粒を限定収穫。1ポンド当たり30~40粒。酸味のあるものと相性が良い。



有機干しいちじく 白(スミルナ)

産地/トルコ
 荷姿/1kg 10kg

最大サイズの粒だけを限定して収穫した、濃厚な甘みとつぶつぶした食感が人気の定番商品。そのまま、またパンやお菓子、料理にと、幅広く使用可。



有機干しいちじく 黒(ブラックミッション)

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 13.6kg

皮の黒い小ぶりないちじく。甘さ控えめの気品ある味。水で戻しても崩れにくく、縦・横いづれからカットしても切り口がきれいで、飾りなどに使いやすい。



有機干しあんず

産地/トルコ
 荷姿/1kg 12.5kg

甘みが強く、酸味の少ない、ホールタイプの種なしあんず。色は天然褐色で、漂白剤や添加剤は一切不使用。一番大きなサイズを限定収穫している。



有機ワイルドアブリコット

産地/トルコ
 荷姿/1kg 10kg

小ぶりの野生種のアんず。種を取り除くため半分サイズに加工している。酸味がやや強く、個体によってさまざまな顔を見せ、デニッシュ等によく合う。



有機デーツ(デグレット種なし)

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 6.8kg

日本名はナツメヤシ。上質な黒糖のような、まったりとした甘味が特徴。マグネシウムなどのミネラルが豊富。パンづくりやお茶菓子に。



有機ドライアップル(グラニー)

産地/スペイン
 荷姿/1kg 7.5kg

スペイン産の有機ドライアップル。皮なし。やわらかな食感とさわやかな酸味が特徴。



有機ドライブルーベリー

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 4.53kg

酸味と甘味のバランスが良い。野生種の小粒なブルーベリー。有機砂糖、有機ひまわり油使用。パンやお菓子の材料に、ヨーグルトの彩りにと幅広く使用可。



有機ドライクランベリー

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 4.53kg

濃い赤色と甘酸っぱい風味が特徴。酸味と甘みのバランスが良く、鮮やかな色合いがパンや焼き菓子に合う。有機砂糖、有機ひまわり油使用。



有機ドライパイナップル

産地/スリランカ
 荷姿/500g

完熟した実を限定収穫し、60℃以下の低温で乾燥。砂糖不使用。香り高く、酸味と甘みのバランスも良く、噛むほど味わいが増す。水に戻してパンやお菓子にも。



有機サワーチェリー

産地/トルコ
 荷姿/1kg 5kg

砂糖、オイル無添加、さわやかな酸味と程よい甘さが特徴。フルーツケーキやデニッシュ生地や特徴をだす製品に向いている。



有機ドライマンゴー

産地/スリランカ
 荷姿/500g

砂糖不使用のドライマンゴー。常夏のスリランカで収穫期を5~7月に限定した貴重なマンゴーを使用。香りが格別。



有機ドライバナナコイン

産地/スリランカ
 荷姿/1kg 10kg

完熟したバナナを5mm幅の輪切りにし、低温温風で乾燥。しっとりとした食感、味は濃厚で舌触りなめらか。焼いても身くずれしない。



有機ドライこけもも

産地/フィンランド
 荷姿/500g 5kg

濃い赤色がパンやお菓子に彩りを添えてくれる。有機ひまわり油を軽めに噴霧することで扱いやすさとオイル感のないさっぱりとした味わいを実現。



有機ドライチェリー

産地/アメリカ
 荷姿/1kg 4.53kg

酸味の中にほのかな甘み。アメリカ産の「タート種」という、酸味が強く加工に適したサクランボを有機砂糖に漬けている。



有機ウォールナッツ

産地/アメリカ
荷姿/1kg 9kg

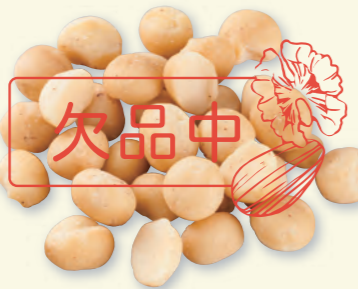
粒が大きく、甘みが多く、渋みが少ない品種。噛むたびにジューシーな味わいが広がる。パンや料理、和・洋菓子の材料に。



有機プレミアムマカダミアナッツ

産地/アメリカ ハワイ州
荷姿/1kg

大粒のプレミアムサイズに限定して使用し、濃厚な旨みとジューシーさ、かりっとした食感を楽しめる。用途に応じて塩分調節ができる無塩のノンロースト加工。



有機アーモンドプードル

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

良質なアーモンドの皮を除き、粉末にしたもの。味が濃く、豊かな香りで、油分が多い。どんな副材料とも相性が良く、加えると味に深みが出る。



有機ローストヘーゼルナッツ

産地/トルコ
荷姿/1kg 5kg

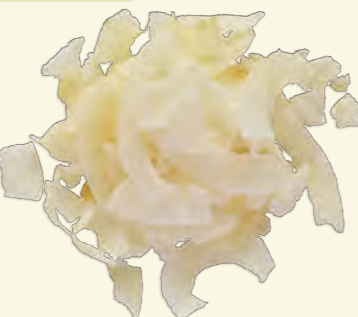
香ばしさ、甘み、小気味よい食感がくせになるおいしさ。釜を使ったロースト製法で、味や香りを活かしている。マイルドな風味がパンやお菓子によく合う。



有機ココナッツチップ(生)

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

ピーラーで薄く花びらのように削いだ生のココナッツ。崩れにくく歯ごたえが良いのが特長です。オーブンで焼くとパリパリのチップスになります。



有機ローストアーモンド

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

その年の最大サイズの粒を限定収穫。実が本来もつ旨み、甘みを引き出すため、ノヴァ独自の浅煎りローストで加工し、安定した香ばしさを實現。



有機ローストカシューナッツ

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

実が大きく、上品な甘みのスリランカ産カシューナッツ。化学処理を施さず渋皮をナイフで削り、釜で芯まで火を通すローストによって香ばしさを出している。



有機アーモンドスライス

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

良質な生のアーモンドの皮を取り除きスライスしたもの。味と香りが濃く、甘みがあり、軽くローストするとさらに香ばしさが増す。



有機松の実(生)

産地/トルコ
荷姿/500g

大粒で油分の多い、トルコ産の松の実。生タイプ。ジューシーで甘みがあり、さまざまな食材と相性が良い。パンや料理のアクセントに。



有機ココナッツ(ファイン)

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

混ぜものなしの100%ココナッツパウダー。特有の甘み、上品な香り、独特の歯ごたえとほどよい油分があり、クッキーやパンにお勧め。



有機ローストピスタチオ

産地/アメリカ
生産者を探しています

殻付き。完熟した実のみをローストするため、香ばしく甘みが強い。化学処理を施さない天然塩・レイクソルトを使った塩加減と甘みのバランスが絶妙。



有機洗い白ごま

産地/ボリビア
荷姿/1kg

ボリビアで有機栽培された白ごまを日本で水洗いし、乾燥・選別。混ぜものない100%の白ごま。黒ごまよりジューシーで甘みがある。パンやお菓子に。



有機かぼちゃの種

産地/中国
荷姿/1kg 12.5kg

淡黄色～淡緑色のカラフルな色合い。旨みとほどよい油分があり、食べた後にほのかな甘みが残る。青臭さが少ない品種。お菓子やパンの材料に。



国産いよかんピール

産地/日本
荷姿/2.5kg 2.5kg×3

除草剤や化学肥料を使わずに栽培した愛媛産いよかんの皮を、国産洗双糖と国産麦芽水飴でじっくり糖漬け。お菓子づくり、パンづくりに適したダイス状カット。



特別栽培べに大豆うす甘納豆

産地/日本
荷姿/1kg

山形産の紅大豆に北海道産のてんさい糖、鹿児島産の粗糖で甘みをつけた、やさしい甘さの甘納豆。もっちりとした独特の感触、絶妙な味わいが豆パンに最適。



有機ひまわりの種

産地/中国
荷姿/1kg 10kg

太陽をたっぷり受けて育った、野趣あふれる力強い味わい。原料を輸入し、日本国内で選別している。フルーツパン、ナッツパンなどのアクセントに。



有機洗い黒ごま

産地/ボリビア
荷姿/1kg

ボリビアで有機栽培された黒ごまを日本で水洗いし、乾燥・選別。混ぜものない100%の黒ごま。パンやお菓子の味わい、彩りに。



有機ピーナッツ

産地/中国
荷姿/1kg 12.5kg

中国・山東省の優良地域で伝統の品種を有機栽培し、植物油と食塩で加工。そのまま食べるのはもちろん、クッキー、ブラウニーや料理などに。



国産柚子ピール

産地/日本
荷姿/1kg 1kg×8

栽培期間中に農薬を使わずに育てた国産柚子と、有機砂糖のみを使用。低温加熱の新製法でフレッシュな香りと製パン、製菓に最適な堅さを実現。5mm角ダイス。



有機加工品

有機オレンジピール(砂糖づけ)

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

有機オレンジの皮を、有機濃縮レモンジュース、有機砂糖、有機コーンシロップで、香り良く色鮮やかに加工。各種パン、ケーキに使いやすい6mm角ダイス。



有機オレンジピールスティック(砂糖づけ)

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

60mm×6mmのスティック状の皮を、有機濃縮レモンジュース、有機砂糖、有機コーンシロップで加工。ジュシーさ、豊かな甘みと香り特徴。パンやお菓子に。



有機干しいちじくダイス

産地/トルコ
荷姿/1kg 10kg

ホールで使える最高品質の大粒・肉厚なトルコ産有機干しいちじくを、10mm角のダイス状にカット。濃厚な味わい。※固まるのを防ぐため有機ライスフラワーをまぶしています。



有機ドライバナナダイス

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

完熟のシーニバナナを低温温風でじっくりと乾燥後、約1センチ角のダイス状にカット。しっとりとした食感、濃厚な味わいとなめらかな舌触りが特長。



有機ドライパイナップルダイス

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

完熟したパイナップルだけを限定収穫。乾燥後、約1センチ角のダイス状にカット。フレッシュパインを思わせるさわやかな香り。甘酸っぱく、風味豊か。



有機レモンピール(砂糖づけ)

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

有機レモンの皮を、有機濃縮レモンジュース、有機砂糖、有機コーンシロップで加工。レモンらしい爽やかな香り。各種パン、ケーキに使いやすい6mm角ダイス。



有機レモンピールスティック(砂糖づけ)

産地/イタリア
荷姿/1kg 5kg

60mm×6mmのスティック状の皮を、有機濃縮レモンジュース、有機砂糖、有機コーンシロップで加工。レモンらしい爽やかな香り。パンやお菓子に。



有機干しあんずダイス

産地/トルコ
荷姿/1kg 5kg

ホールで使える最高品質の大粒・肉厚なトルコ産有機干しあんずを、15mm角のダイス状にカット。甘みが強く酸味が少ない。※固まるのを防ぐため有機ライスフラワーをまぶしています。



有機ドライパイアヤダイス

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

スリランカ産の完熟有機パイアヤを乾燥後、ダイス状にカット。天然オレンジ色のパイアヤは、パンやグラノーラに鮮やかな彩りを加える。



有機ドライマンゴーダイス

産地/スリランカ
荷姿/1kg 10kg

砂糖不使用、無漂白の有機マンゴーを乾燥後、約1センチ角のダイス状にカット。常夏のスリランカで収穫期を5~7月に限定した貴重なマンゴー。香りが格別。



有機加工品

有機プルーンペースト

産地/アメリカ
荷姿/1kg 4.53kg

有機プルーンのみを材料に、自然な甘みを活かしてペースト状に加工。パンやケーキの具に、またお湯やワインでのばしてクッキーやケーキ、パイの生地にも。



有機干しいちじくペースト

産地/トルコ
荷姿/1kg 10kg

有機干しいちじくのみを材料に、調理しやすいペースト状に加工。パンやクッキーの生地や具に使ったり、水でのばしてデニッシュのデコレーションにも。



有機ココアパウダー(脂肪分20~22%)

産地/フランス
荷姿/1kg

ドミニカ産の有機栽培カカオ100%のココアパウダー。ココアバター20~22%含有の豊かで深い風味が、チョコペーストやブラウニー等に向く。



有機シナモンパウダー

産地/スリランカ
荷姿/500g

最高の香りをもつセイロンシナモンのみを使用。スパイシーな香りのなかの豊かな甘みが、素材の味を引き立てる。高い品質を示す濃い色合いが特徴。



有機バニラビーンズ

産地/スリランカ
荷姿/500g 1kg

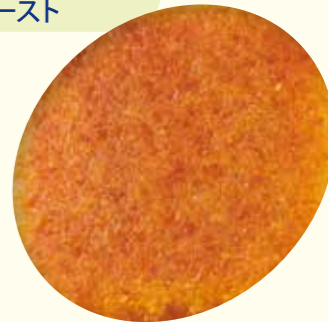
さやに実がぎっしり詰まった、香り豊かなスリランカ産バニラビーンズを、天日で十分に乾燥させた逸品。パンやお菓子はもちろん、料理のスパイスにも。



有機オレンジピールペースト

産地/イタリア
荷姿/1kg 10kg

有機オレンジの皮を、有機濃縮レモンジュース、有機砂糖、有機コーンシロップで、香り良く色鮮やかなペーストに加工。パンやクッキー等に幅広く使える。



有機ビターチョコチップ

産地/フランス
荷姿/1.5kg

クッキー、パン、ケーキのコーティングに最適な、クベルチュールのチョコチップ。油分が少なく、味、香りともに抜群。



有機ミルクチョコチップス

産地/フランス
荷姿/1kg

クッキー、パン、ケーキのコーティングに最適な、クベルチュールのミルクチョコチップ。お客様からの要望が多かったため、輸入を再開しました。



有機粗挽きカカオ豆

産地/スリランカ
荷姿/1kg 5kg

有機カカオ豆をじっくり熟成させたことで醸し出す芳醇な香りが特徴。製菓、製パンに。クッキーやチョコとの相性が抜群。



その他

有機糖類

有機グラニュー糖

産地/パラグアイ
荷姿/2.5kg 25kg

南米パラグアイ産の有機サトウキビを使用。素材の色や味を活かす癖のない味わい。きらきら光る白に近い色で、サラサラした感触。ジャムやコンポートにも。



有機アガベシロップ

産地/メキシコ
荷姿/5.5kg

高級テキーラの材料・ブルーアガベ(和名:竜舌蘭)を原料とした天然の甘味料。上品で癖のない甘さで、冷たいものにもすぐ溶ける。砂糖の代わりとしても使いやすい。



有機油

有機ショートニング・トランスファットフリー

産地/コロンビア
荷姿/680g 15kg

有機栽培パームを新鮮うちに搾って精製。融点32℃。バターの代わりに使うと、さくっと軽い仕上がりになる。水素添加を行わず、トランス脂肪酸フリー。



有機エキストラヴァージンオリーブオイル

産地/スペイン
荷姿/910g 910g×12本

良質の実だけを、低温ミル・遠心分離で压榨した一番搾り。深みのあるフルティーな香りと、スパイシーでバランスの良い味わいが特徴。フォカッチャなどに。



有機紅茶(フェアトレード品)

有機フェアトレードセイロン紅茶

産地/スリランカ
荷姿/1kg

新芽と双葉のみを使用し、セイロン本来の甘みがよく出ている。明るい水色と花のような芳香が特徴。グレードはBOP1で、茶葉のサイズが比較的大きい。



有機フェアトレードダーズリン紅茶

産地/インド
荷姿/1kg

最上級グレード・FTGFOP1を取得した逸品。マスカットフレーバーと豊かな甘みがある。香りと味のバランスが良いセカンドフラッシュ。グリーンティップも多い。



有機フェアトレードアールグレイ紅茶

産地/スリランカ
荷姿/1kg

有機セイロンに有機ベルガモット精油を加えている。柑橘系の爽やかな気品ある香りと豊かな味わいが特徴。シフォンケーキなどのよいアクセントに。



塩

海の精 自然海塩あらしお

産地/日本
荷姿/3kg 20kg

伊豆大島近くを流れる清らかな海水を塩田で濃縮し、平釜で炊き上げて結晶化。ほのかな苦み、酸味、甘みが素材のまるやかなおいしさを引き出す。



ゲランドの塩(細粒塩)

産地/フランス
荷姿/10kg

フランス料理界で高い評価を得る、ブルターニュ地方ゲランド産の伝統的な天日塩。潮の干満を利用して海水を塩田に取り込み、太陽と風で濃縮自然結晶させている。



有機麦

有機小麦粉(強力粉)

産地/北米
荷姿/25kg

北米の春まき強力小麦を使用。たんぱく質含有量が高く、パン作りに最適。無漂白。プロテイン 11.5% ~ 灰分 0.35 ~ 0.45% 水分 13.5 ~ 15.5%



有機小麦粉(薄力粉)

産地/北米
荷姿/25kg

粒子が細かく上質な小麦粉。ケーキ、菓子作りに。無漂白。プロテイン 5.5 ~ 8.0% 灰分 0.35 ~ 0.45% 水分 13.0 ~ 15.0%



有機小麦粉(全粒粉)

産地/北米
荷姿/25kg

食物繊維を豊富に含むブラン(ふすま)や栄養価の高い胚芽を含む小麦全体を粉砕。風味づけにも。無漂白。プロテイン 12.0 ~ 16.0% 灰分 1.3 ~ 1.8% 水分 11.0 ~ 14.5%



有機オーツ麦フレーク

産地/カナダ
荷姿/1kg 22.67kg

穀類のなかでも特に栄養価が高く、水溶性食物繊維を豊富に含む。パン作り、グラノーラやエナジーバーの原料として。



有機ライ麦(粒)

産地/カナダ
荷姿/11.3kg

カナダ・アルバータ州産の高品質ライ麦の粒。パン生地に加えると独特の酸味としっとりとした食感を与える。



新商品・再入荷商品のご案内

有機ドライフルーツ

有機ドライアップル（ふじ）

産地／スペイン
荷姿／1kg 5kg

スペイン産のふじりんごを低温乾燥。やわらかな食感とさわやかな甘みの特徴。皮つき。



有機ドライ洋なし

産地／スペイン
荷姿／1kg 5kg

7年に渡って美味しいドライ洋なしを探し続け、ようやく見つけ出した一品。皮ごと乾燥しており、果肉のシャキシャキとした歯ごたえがしっかり味わえる。



有機スパニッシュアブリコット

産地／スペイン
荷姿／1kg 10kg

取扱い商品のなかでいちばん酸味が強い商品。水分活性値が低く実の皮が厚いため、少し水分を加えると、酸味と甘みが出る。ハーフサイズ加工。種なし。



有機ドライストロベリー

産地／スペイン
荷姿／500g

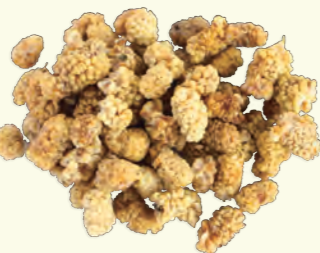
スペイン産の有機いちごを100%使用。低温で乾燥することによりフリーズドライのような仕上がり。砂糖不使用。香りがよい。



有機ホワイトマルベリー

産地／トルコ
荷姿／1kg 5kg

日本名で桑の実。キャラメルのような濃厚な甘みとぶちぶちとした独特の食感が特徴。グラノーラやシリアル、マフィンやパウンドケーキに。



有機ローストアーモンドペースト

産地／イタリア・シチリア
荷姿／1kg 5kg

焼きあがったパンにそのまま塗るなど、ハード系のパンとの相性が良い。原料として使用するよりは焼きあがったパンとのアレンジに向く。



有機ローストヘーゼルナッツペースト

産地／イタリア・シチリア
荷姿／1kg 5kg

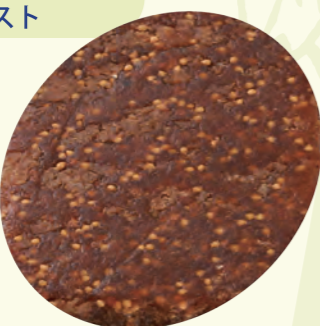
ソフト系およびハード系、どんなパンでもジャンルを選ばない。ひと口食べれば納得の味。特に香りがすばらしい。近年、開発した商品のなかでも類を見ないほどの逸品。



有機干しいちじくペースト

産地／トルコ
荷姿／2.5kg 7.5kg

有機干しいちじくのみを材料に、調理しやすいペースト状に加工。パンやクッキーに使ったり、お湯でのばしてデニッシュのデコレーションにも。



ドライフルーツ

ナッツシード

国産加工品

有機加工品

糖類・油・紅茶

塩・麦

有機加工品

新商品・再入荷商品のご案内

有機ナッツ

有機麦

イタリア産有機ローストヘーゼルナッツ

産地／イタリア・シチリア
荷姿／1kg 5kg

イタリア・シチリア固有種の有機ヘーゼルナッツ。ノヴァオリジナルの浅煎りローストにより、本来の味わいと香り、香ばしさを引き出している。



有機ローストヘーゼルナッツダイス

産地／イタリア・シチリア
荷姿／1kg 5kg

ノヴァ独自の浅煎りロースト。シチリア産はとにかく風味が抜群。ひと噛みすれば豊かな香りが口いっぱいに広がる。扱いやすい 1/4 ~ 1/6 カットで用途が多彩。



有機スペルト小麦（粒）

産地／カナダ
荷姿／11.3kg

香ばしい香りと深い味わいが特徴の、古代小麦の粒。外皮や胚芽が製粉時に除去されず栄養が豊富。小麦アレルギーが出にくく、生地に加えると風味が増し、よく膨らむ。



有機ローストヘーゼルナッツペーストを使ったレシピ



ヘーゼルナッツきなこブレッド

ヘーゼルナッツペーストの最も簡単な食べ方です。きなこ他にはったい粉、大麦粉など火の通った粉ならなんでも同じように作れます。お子さんが大好きな味。濃すぎる時は牛乳や水で少し薄めてもよいです。

材料
ヘーゼルナッツペースト 60g
はちみつ 20g
きなこ 20g

作り方
材料をすべて混ぜ合わせる。



ノヴァのおすすめレシピは、ホームページでご覧いただけます。
www.nova-organic.co.jp

ドライフルーツ

ナッツシード

国産加工品

有機加工品

糖類・油・紅茶

塩・麦

太陽と大地の恵み
オーガニック
ドライフルーツ&ナッツを
お届けします

ノヴァの歩み

1985年、ノヴァは天然酵母のパンづくりを行うベーカリーとして創業しました。ノヴァは天然酵母を使ったパンが珍しかった当時の日本で、ご飯のように主食になるシンプルなパンづくりを探求。また、酵母の原料となる無農薬ドライフルーツを自ら確保するための調査も開始しました。



各地を訪ね、生産現場と生産物を実際に見て、信頼できる生産者と出会ったことが、現在の事業を始めたきっかけ。「素材の向こうに畑の顔が見える」関係づくりを第一に心がけ、扱う品数も徐々に増えてきています。健康で安全な食のあり方を追求するノヴァの精神は、パンの製造販売から有機ドライフルーツ・有機ナッツなどの販売に移行した現在でも、すべての商品に受け継がれています。

「Organic & Fair」の「オーガニック=有機」にかける思い

ノヴァが扱う有機ドライフルーツや有機ナッツは、限りなく自然に近い環境で、丹精込めて育てられ、丁寧に収穫・加工されています。農業や化学肥料に頼らない有機栽培は、食の大前提である「安心・安全」の要。ヨーロッパ、オーストラリア、アメリカ、スリランカ、トルコなど世界各地で生産される製品は、すべて厳しいオーガニック基準に沿った管理が行われ、有機認証を取得しています。

オーガニック栽培は、天候や環境の変化に影響を受けやすい面があります。そこでノヴァでは、生産者を定期的に訪ねながら、生産状況や生産者の暮らし、環境への理解を深めることを大切にしています。また、生産者に対し、日本市場が求める品質や日本の食文化を伝えながら、さらに喜ばれる商品づくりに取り組んできました。

こうして日本に届いた製品は、輸入後も徹底した品質管理のもとで保管。袋詰めも手作業で行っています。

これからも、生産者とお客様の「かけはし」になれるよう、お客様のご意見をもとに、製品の製造・開発に力を注ぎます。

●有機農産物とは

化学的に合成された肥料および農薬の使用を避けることを基本として播種または植え付け前2年以上(多年生産物の場合は、最初の収穫前3年以上)の間、堆肥等による土作りを行った圃場において生産された農産物。



ビューローベリタス

ノヴァは2001年、有機JAS認定を取得しました。有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、認定された事業者のみが有機JASマークを表示することが出来ます。

ノヴァのドライフルーツ・ナッツは

1 (農家)

- ① 収穫前3年以上、有機肥料を中心に土づくりから取組み化学肥料は使わない。
- ② 成長ホルモン剤、殺虫剤、殺菌剤、除草剤など禁止された農薬等を、収穫前3年以上継続して使わない。
- ③ 収穫、選別、移動時に化学合成薬品等の使用や汚染・混入がないように管理。
- ④ 全ての生産物の栽培状況は記録され、生産農家や栽培圃場まで追跡できる(トレーサビリティ)

2 (加工)

- ⑤ 原料に有機農産物を使用し選別、加工、貯蔵などの工程において化学合成薬品等の使用や汚染・混入がないように管理。
- ⑥ 収穫後のフルーツは、天日乾燥または低温オープンで乾燥する。(乾燥以外の加工を行うときも化学合成薬品は使用しません)

3 (流通)

- ⑦ ポストハーベストは行わず、保管時も薬品の使用や汚染・混入がないように管理する。
- ⑧ 自社予約コンテナにて輸入、痛みやすいものは冷蔵コンテナを使用
- ⑨ 日本の港で植物検疫を受け、検査後に燻蒸された物は販売しない。

4 (袋詰め)

- ⑩ 輸入後、ノヴァの低温倉庫で保管。
- ⑪ 合成保存料などの添加物を一切使用しない。

フェアトレード

「フェアトレード」を英語で書けば、「Fair(公正な)」「Trade(貿易)」。貿易を通じて、貧困のない公平な社会をつかっていくことが目的です。

発展途上で働く人々が貧困から抜け出せるように、公正な価格で直接、取り引きを行い、継続的に仕事を発注。生産者が自分の力で生活を向上させていく環境づくりを支援します。フェアトレードでは、製品を売る側・買う側が互いに信頼しあい、対話を重ね、敬意に基づいた関係性を築いていくことが鍵になります。



国際フェアトレード認証ラベル

ノヴァはスリランカにある「ランカオーガニック」とのフェアトレードを通じ、同国「グリーンフィールド茶園」への支援を続けています。

ノヴァの有機セイロン紅茶を栽培する「グリーンフィールド茶園」は、スリランカ・ウバ地方のハバタレという町にあります。茶園は茶の栽培に適した標高1500~1800mの高地にあり、昼は高温多湿、夜には霧が発生するという季節にも恵まれ、柔らかく上質な茶葉が生産されています。

「ランカオーガニック」は、出会った当初はフェアトレードに加入しておらず、ノヴァからの提案で加入を決めました。加入のための手続きには、4年という長い年月が必要でしたが、その間に同社と確固とした信頼関係を築くことができました。

2006年には、フェアトレードで得たプレミアム(報奨金)をどのように使うかを定める委員会を設置。のちに、貯めていた5年分の奨励金を使い、茶園で働く人々のため、敷地内にコミュニティセンターを設立しました。



この建物は地域の人の話し合いの場として、また結婚式やお祝いごとのために利用されています。さらに、子どもたちに広い世界に目を向けてもらうよう、普段はパソコンやマシンが置かれ、教育のために利用されています。

オープニングセレモニーにはノヴァも招待され、現地を訪れました。特別な日を祝うため、女性はサリーに身を包み、男性は白いシャツ姿。誰の目もきらきらと光って美しく、それが忘れられません。



Organic and Fair

オーガニック検査員による内部自主監査で、有機性と品質をさらに向上

オーガニック食品=有機食品とは、農業や化学肥料といった化学物質に頼らず、自然界の力だけで生産された食品のことを言います。日本では「JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)」によって有機食品の認証制度が定められており、JAS規格の有機認定を受けていない農産物や農産物加工食品に「有機」「オーガニック」と表示することは法律で禁止されています。

認定を申請した生産業者や加工業者が、認定を受けて製品に「有機」「オーガニック」と表示できるか否かは、国が認めた登録認定機関が、書類検査と現場検査の結果をもとに判断します。※1

そして、この現場検査を担当する有機認証のプロが、有機JAS認定検査員、あるいはオーガニック検査員と呼ばれる人たちです。検査員は畑や果樹園、加工施設はもちろん、堆肥場、資材置き場など農産物が通る可能性のある全施設を検査し、さらに生産計画や農産物の取り扱い方法、出荷方法などの内部規定(マニュアル)も確認。生産にかかわる全工程のチェックを行います。

ノヴァでは2011年から、このオーガニック検査員による内部自主監査を定期的に行っています。有機認定を受けるための年に一度※2の外部検査に加え、プロの力を借りて自主監査を続ける理由。それは、製品の有機としての確かさをさらに高めるとともに、品質管理を徹底し、一層の品質向上に役立てるためです。



スリランカにあるココナッツの加工工場で、管理書類を見ながら説明を受ける

毎月の社内監査では、JOIA(日本オーガニック検査員協会)の設立者でもある作吉むつ美さん、さらに有機農業経験を軸に消費者としての目線も活かして有機認証に携わる方、お二人の検査員の協力を得、それぞれ異なる視点からチェックを受けます。

加工品の取り扱いに対する内部規定、仕分けや梱包の方法、現場を清掃する洗剤といった使用禁止物質混入の対策方法まで、万が一の誤りの可能性も見落とさないよう、厳しいプロの目が光ります。

健康な身体づくりの土台となる食べ物。「安心・安全」はその大前提です。その大前提を実現するため、ノヴァがごく自然な答えとして選んだのが「有機」でした。公的機関による有機認定を、有機性を保証するためだけに使うのではなく、より「安心・安全」な製品を提供するツールとして積極的に活用し、さらなる品質向上に役立てていく。これが、ノヴァの「有機性」「有機認証」「安心・安全」に対する姿勢です。

※1 海外から輸入する農産物や農産物加工食品についても仕組みは同じで、書類検査と現場検査を通し、JAS規格の有機認定を受ける。また、「JAS制度と同等の制度を有する国」とされた国の政府機関の証明を受け、日本国内の有機認定を受けた輸入業者が輸入した農産物、農産物加工品についても、有機JASマークをつけることができる。

※2 有機認定の期限は1年間。



スリランカを訪問した際の写真
右/作吉むつ美さん、左/富岡裕子さん

環境保全型の農業により、自然を守り、地域を活性化する農業生産法人「ノヴァアグリ八頭」の設立

子供たちに豊かな自然を残していきたい。

「おいしく、安心な食をお届けする」というノヴァの基本理念の基盤には、こんな強い思いがあります。

日本には川や海、野や山といった豊かな自然があり、それを独自の四季が美しく彩っています。子どもたちが成長していく過程で、こうした自然との関わりは切り離すことはできない……。ノヴァでは、この豊かな自然を次の世代に引き渡すために何が出来るかを考え、新しい取り組みをスタートすることを決めました。2012年4月、その第一歩として鳥取県八頭町に設立されたのが、地域に根ざした有機農業を行う農業生産法人「ノヴァアグリ八頭」です。

「ノヴァアグリ八頭」では、これまでノヴァが培った有機農産物に関する知識と経験を活かし、製パン・製菓の材料となる果樹の有機栽培を実施していきます。ポイントは、安定した収穫を目指すとともに、生産・収穫・加工・販売までを一環して行う計画としていること。地域で循環した農業生産プロジェクトとし、農業に携わる若い世代の方々も安心して仕事に取り組めるような仕組みづくりを整えることで、地域での有機栽培を活性化させていくのが狙いです。さらに、生産から販売までの全工程において、ノヴァが事業を通じて磨き上げてきた、徹底した品質管理を実践。環境保全型の新しい農業モデルを総合的に実践・振興していくことで、地域の活性化と自然環境の保持



ブルーベリー



ラズベリー

につなげていきたいと考えています。

現在はラズベリー、ブルーベリーを植栽中で、輸入品とは異なる特徴のある製品として、お客様にお届けしていきたいと考えています。今後とも、何卒ご支援くださいますようお願い申し上げます。

※今後の取り組みについては、当社ウェブサイトで随時お知らせしていく予定です。



鳥取県八頭の風景

鳥取県八頭町～「ノヴァアグリ八頭」の里

ノヴァが農業生産法人「ノヴァアグリ八頭」を設立した鳥取県八頭町は、日本海に面し、大山などの山々が間近に迫る、雄大な自然あふれる土地です。

法人の設立に当たっては、さまざまなご縁を通じ、有機農業を実践される地元の生産者の方々、今後の農業のあり方に熱い想いを抱く若い世代の方々との出会いに恵まれ、多くの方々の協力をいただきながら、2012年春、無事に第一歩を踏み出すことができました。

豊かな自然と実りに恵まれた鳥取県の魅力を、今後、さまざまな製品を通じてお届けしていきたいと考えています。