

今月のFACE 生産者紹介

ノヴァ

(埼玉県北本市中丸)

素材の向こうに 畑の顔が見える

1985年、天然酵母のパンづくりを行うベーカリーとして創業したノヴァ。天然酵母を使ったパンが珍しかった当時の日本で、ノヴァは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。

世界各国を訪ね、生産現場と農産物を実際に見て、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。パンの製造販売から有機ドライフルーツ、有機ナッツといった有機食品の販売に移行した現在でも、「健康で安全な食のあり方を追求する」思いは同じです。

Organic and Fair

食の大前提である「安心・安全」を守るため、ノヴァが選択した答えが「オーガニック=有機」でした。世界各地を訪ね、信頼でき



るオーガニックの生産者を探し出し、「畑の顔が見える関係」を構築。さらに、国内外の認証機関による認定でオーガニック性を保証しています。

有機栽培は、天候や環境の変化に影響を受けやすく、年によって品質の違いが大きくなることがあります。ノヴァでは定期的に生産地を訪ねながら、生産状況や生産者たちの暮らし、環境への理解を深めています。有機セイロン紅茶の生産者「グリーンフィールド社」とのフェアトレードも、こうした長年の協力関係から実現しました。

「最高のおいしさ」の秘密

安心・安全とともに「おいしさ」も欠かせない要素です。素材の味がそのまま伝わるドライフルーツやナッツで、「最高のおいしさ」を実現するには、最高の素材を使うこと。丹精込めて栽培した優良品種のなかから、最高グレードの実・粒だけを選びすぐって収穫・加工しています。

例えば白いちじくは、濃厚な味わいと皮の薄さで人気のトルコ・イズミール産スミルナ種の実から、完熟した最大サイズのものだけを選んで収穫したものです。大粒の実が果肉も多く、完熟を待って収穫するため、やわらかく、香り高く、しっかりした甘さがあるのが特徴です。

最高の素材を最大限に活かすために、素材本来の味わいをさらに

高める、自然かつ最適な手法で加工します。例えばカリフォルニア産レーズンは、収穫後の果樹園に広げて天日で乾燥。見栄えを良くするためのオイルコーティングも行わないため、オイル独特のにおいがなく、料理やパン、お菓子に使う場合の湯通しも不要。レーズン表面に凝集した自然の旨みをそのまま活かします。



2016 NOVA SELECTION企画

ご注文は別紙「2016 NOVA SELECTION注文書」をご利用ください。

●出荷期間：平成28年5月23日(月)～6月20日(月)

●受注単位：定番外商品も上記期間は定番品と合わせて出荷いたします

