



Premium Organic Series



Volume 2

那珂川キッチン プレミアムオーガニックシリーズ 商品カタログ



那珂川キッチン

所在地：〒811-1351 福岡県那珂川市西畑 553-12

電話番号：092-951-7470

FAX番号：092-951-7471

お問い合わせ時間：9:00 ~ 17:00



那珂川キッチン
Nakagawa
Kitchen

那珂川キッチン プレミアムオーガニックシリーズ 商品カタログ

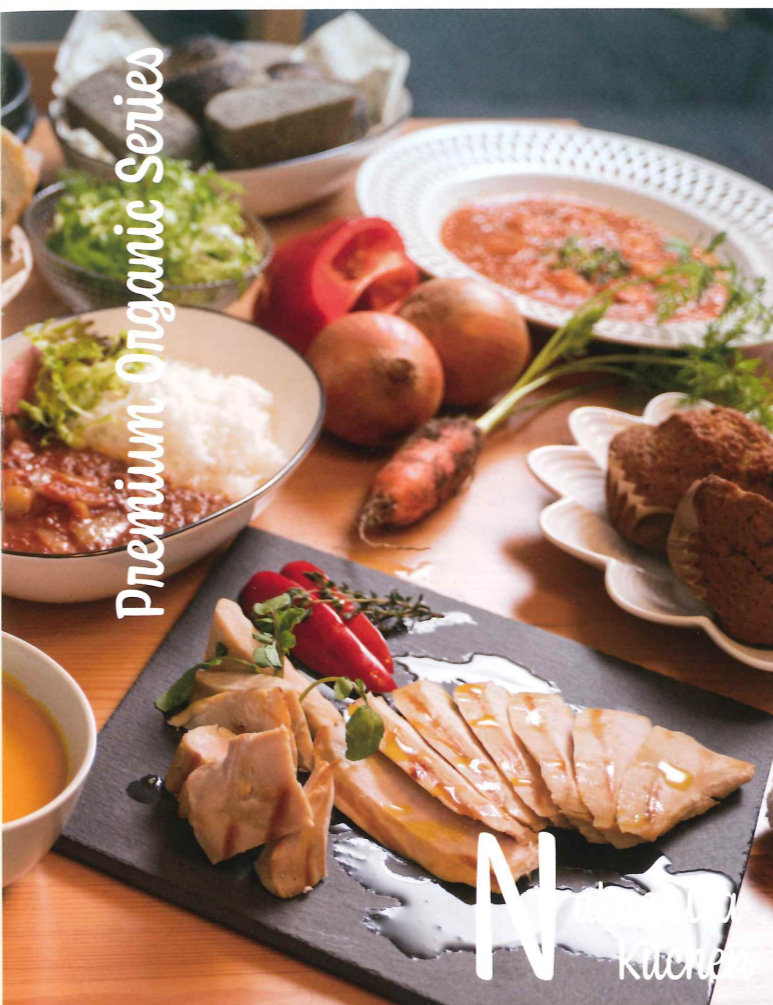
那珂川キッチン
プレミアムオーガニックシリーズ

Premium Organic Series

中野 秀明 × 那珂川キッチン Vol. 2



良い食品、健康、良い生活。



Premium Organic Series

Nakagawa Kitchen



Earl Gray Muffins

アールグレイマフィン

無農薬栽培の米粉を使用してグルテンを軽くしています。有機栽培のアールグレイ茶葉を贅沢なほどふんだんに練り込みました。隠し味に有機栽培のコリアンダーを使用しています。是非ティータイムに紅茶やミルクと合わせてお召し上がりください。

内容量：2個 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・卵・乳成分



Raisin Buns

レーズンパン

有機栽培の小麦粉に食物繊維たっぷりの有機全粒粉入り。バターを使わず有機ビーガン油脂でヘルシーに仕上げられています。太陽の恵みをたっぷり浴びた有機レーズンの甘みは、上品で甘さ控えめになりますので朝食におすすめです。(満月満潮塩使用)

内容量：2個 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・アーモンド



Black Sesame Buns

黒ゴマパン

有機栽培の小麦粉に有機栽培黒ゴマパウダーをふんだんに練り込み、黒ゴマのコクを有機豆乳でバランスよく整えています。バターを使わず有機ビーガン油脂でヘルシーに仕上げられています。ふんわりしているのに中はしっとりの食感でゴマのコクも存分に楽しめます。(満月満潮塩使用)

内容量：2個 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・アーモンド・ごま・大豆



French Chocolate Cake

ガトーショコラ

コク深い味わいで雑味のない有機チョコレートと有機ココアの相性と素材にこだわり甘さ控えめのケーキです。オーソドックスではありますが、マツリとした柔らかな口溶けをお楽しみください。常温でも温めても美味しいを追求して仕上げております。

内容量：1/8カット 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・卵・乳成分



Baked Cheesecake

バイクドチーズケーキ


ほど良いチーズのコクに後味の切れを出すため有機レモン果汁を使い爽やかに仕上げました。卵を多く使うことで、ふんわり柔らかく焼き上げています。しっとり濃厚なのにスッと消えていく新感覚で、大人から子どもまで皆様に喜んでいただけたと思います。ティータイムにもワインともおすすめです。

内容量：1/8カット 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・卵・乳成分

Pumpkin Potage

パンプキンポタージュスープ

有機栽培のカボチャに有機栽培のじゃがいもや玉ねぎを加え、濃厚なかぼちゃ本来の甘味を十分に楽しめるように仕上げました。隠し味のナツメグが非常に良い仕事をしています。食卓の主役にもなりますし、離乳食にもご使用いただけます。(満月満潮塩使用)



内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：アーモンド・大豆

Borscht Soup

ボルシチスープ

有機栽培のビーツと有機栽培野菜の旨味がたっぷり詰まったロシアの家庭料理になります。あえてトマトを使わず有機ビーツをふんだんに使うことで、ボルシチ本来の味が楽しめると思います。グラスフェッド牛と佐賀のミルク仔牛2種類の肉を使用、北海道産のグラスフェッド発酵バターも使っています。*グラスフェッド牛・・・餌に穀物を与えないで、牧草で育てた牛。(満月満潮塩使用)




内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：乳成分・牛

Premium Hashed Beef Rice

プレミアム ハヤシライス

良質なグラスフェッド牛の粗挽きを使用し、有機バルサミコ酢と有機カカオのハーモニー、バランスの良い酸味とコクで自慢の一品に仕上げました。ポルチーニ茸とマッシュルームのコンビネーション、グラスフェッド発酵バターを使用しています。こちらの商品には有機白米に有機玄米を混ぜたご飯がセットになります。*グラスフェッド牛・・・餌に穀物を与えないで、牧草で育てた牛。(満月満潮塩使用)



内容量：220g + ごはん 180g 賞味期限：180日 アレルゲン：牛

Smoked Chicken

国産鶏のムネ肉スモーク

バサツいてしまいがちの鶏のムネ肉を低温調理することで、しっかりと柔らかく仕上げています。カルダモン、クミンなど8種類からなるハーブ液に漬け込み低温調理後、さくらやヒッコリーなど4種類のオリジナルブレンドスモークチップとコーヒー豆でソフトスモークしています。スモークを浅くかけることで、肉の旨味を消すことなく楽しめる一品です。(満月満潮塩使用)



内容量：230g 賞味期限：180日 アレルゲン：鶏

Ginseng Chicken Soup

サムゲタン鶏粥スープ

韓国の代表的薬膳料理でもあるサムゲタンを鶏粥スープにアレンジしました。こだわった餌で飼育された国産どりと有機白米を使用。特徴のある香りにフェンネル、カルダモン、ウコンの香辛料3種類を使用して鶏粥のイメージで仕上げました。体も温まり、美容食としても、また疲労時の滋養食としてもお召し上がりください。(白ゴマ付)(満月満潮塩使用)




内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：ごま・鶏

Potato Potage

じゃがいものポタージュスープ

国産の厳選された有機栽培のじゃがいもとコクを出すために有機豆乳と有機ココナッツミルクを使用しています。じゃがいもとココナッツの絶妙な組み合わせが非常に面白く、美味しく楽しんで頂けると幸いです。動物性原材料不使用でフェンネルの香りでアクセントをつけました。(満月満潮塩使用)



内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：大豆

Cinta Senese Raw Bacon

チンタ・セネーゼ生ベーコン

イタリアでは幻の豚「チンタ・セネーゼ」の肉質と脂の甘味をぜひ堪能してください。コリアンダー、フェンネルシードなど8種類のハーブ液にも肉を漬け込み、ナラやブナなど4種類のオリジナルブレンドスモークチップとコーヒー豆で冷燻。細かく切ってカルボナーラパスタや、そのまま焼いておつまみとしてもお召し上がりいただけます。非加熱のため、加熱してお召し上がりください。(満月満潮塩使用)



内容量：100g 賞味期限：180日 アレルゲン：豚

Premium Shrimp with Chili Sauce

エビのチリソースプレミアム

選りすぐりのトマトやレタスなど10種類以上の有機野菜をじっくり煮込んで、後からエビを加える事でプリプリの食感に仕上げています。程良い酸味は有機レモンを使っていますので後味もすっきり。次々箸が進む一品に仕上がりました。ライス、パスタ、焼きそばなどにかけても美味しくお召し上がりいただけます。(満月満潮塩使用)



内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：エビ



Good food,
good health,
good life.

Premium Organic Series

Nakagawa
Kitchen

安心・安全で美味しい料理と健康を家庭の食卓にお届けします。

パン・スイーツ担当：中野 由葵 (ナカノ ユウキ)

私は幼い頃からオーガニック食材を使った料理を作る父の姿を見て育ちました。このような環境もあり、現在食に携わる仕事をしております。

高校卒業後は東京ベルエポック製菓調理専門学校スイーツ & パン科で専門分野を学び製菓衛生師を取得し、卒業後は俺のベーカリー銀座店など数軒のパン屋さんで沢山の経験をさせていただきました。

その経験の中で気づいたこと。それはまだ食べられるのに売れ残れば廃棄される。パンの食品ロスです。

お客様のご要望に応えるにはパンの品数も在庫も常々用意しておかなければいけません。一方、必要なことではありますが残れば廃棄となります。毎日が葛藤でした。

そのような状況の中、福岡県に移住した父からの誘い。私たちの考える食の楽しさや安全性。食品ロスを無くしていきたい。素材や原材料にこだわり、冷凍食品で那珂川キッチンから発信しよう。

私の葛藤が希望に変わりました。

今回、私たちの思いを込めたパンやスイーツを皆様にお届けできる機会を得られました。この素晴らしい機会に心より感謝いたします。

監修：中野 秀明 (ナカノ ヒデアキ)

「那珂川キッチン プレミアムオーガニックシリーズ Vol. 2」を監修させていただきました中野 秀明と申します。

Vol. 1 でのイタリアンベースのメニューから飛び出し、韓国、ロシア、中国そしてスイーツと有機栽培の食材を贅沢に使用して、尚且つ冷凍食品としてどこまで出来るのか私自身の挑戦でもありました。

今回のラインナップ商品は、自分が納得出来る非常に高い完成度の商品をご提供できると感じております。

どうぞ、皆様の暖かい食卓の中の一皿にさせていただけたら。そのような思いで色々と考え、作らせていただきました。

全ては未来の食のために、今後ともよろしくお願いいたします。

中野 秀明 プロフィール：

1968年 宮城県の農家に生まれる。
農業高校食品化学科を卒業後、21歳で東京に。
イタリアンレストランにて修行。
31歳で東京目黒にイタリアンパーレンテッシを開業。
2014年より、ミシュランガイドブックビブグルマン6年連続で掲載。
イタリア、ドイツ、アフリカなど各国の食を通して見て、現在、日本の食、子供達の食を見直し、より豊かな食卓の提案を考えています。



原材料

品名	原材料名
レーズンパン	小麦粉(強力粉)、干しぶどう、小麦粉(薄力粉)、有機ファッツブレッド、小麦粉、きび砂糖、食塩、パン酵母/香料、乳化剤、(一部に小麦・アーモンドを含む)
黒ゴマパン	有機小麦粉(強力粉)、有機豆乳、有機小麦粉、黒ゴマ、きび砂糖、有機ファッツブレッド、パン酵母、食塩/香料、乳化剤、(一部に小麦・アーモンド・ごま・大豆を含む)
アールグレイマフィン	きび砂糖、鶏卵、発酵バター、小麦粉(薄力粉)、米粉、コリアンダー、紅茶(アールグレイ)/膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
ガトーショコラ	卵白、きび砂糖、チョコレート、生クリーム、卵黄、発酵バター、ココアパウダー、小麦粉(薄力粉)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
ペイクドチーズケーキ	クリームチーズ、生クリーム、鶏卵、ビスケット、きび砂糖、無塩バター、小麦粉(薄力粉)、レモンジュース、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
パンパキンポタージュース	有機かぼちゃペースト、有機じゃがいも、有機たまねぎ、有機豆乳、有機ファッツブレッド(食塩、有機アーモンドバター、有機キャロットジュース、有機コナツオイル、有機シアバター、有機レモンレモンジュース、有機菜種油)、食塩、有機ナツメグ、有機ガーリックパウダー、有機白コショウ/香料、乳化剤、(一部にアーモンド・大豆を含む)
ボルシチスープ	ビーツ水煮、牛肉(グラスフェット)、キャベツ、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、牛肉、オリーブオイル、赤ワイン、グラスフェットバター、食塩、ガーリックパウダー、フェネルシード、白コショウ、黒コショウ、(一部に乳成分・牛肉を含む)
サムゲタン鶏粥スープ	鶏肉、たまねぎ、米、ねぎ、ガーリックパウダー、食塩、白ゴマ、にんにく、カルダモン、フェネル、白コショウ、ターメリック、(一部にごま・鶏肉を含む)
じゃがいものポタージュース	ビーツ水煮、牛肉(グラスフェット)、キャベツ、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、牛肉、オリーブオイル、赤ワイン、グラスフェットバター、食塩、ガーリックパウダー、フェネルシード、白コショウ、黒コショウ、(一部に乳成分・牛肉を含む)
プレミアム ハヤシライス	有機トマトホール、たまねぎ、牛肉、にんじん、ぶどう酒、ぶなしめじ、マッシュルーム、オリーブ油、バルサミコ酢、食塩、はちみつ、米粉、ガーリックパウダー、クミンシード、乾燥ボルチーニ、ココアパウダー、フェネル、白コショウ、(一部に牛肉を含む)
国産鶏のムネ肉スモーク	鶏肉、スモークのタレ(天然塩、有機黒コショウ(ホール)、有機白コショウ(ホール)、有機ローレル、有機ガーリックパウダー、有機フェネルシード、有機カルダモン、有機クミン、有機コリアンダー)、(一部に鶏肉を含む)
チンタ・セナーゼ生ベーコン	豚肉(チンタセナーゼ)、スモークのタレ(天然塩、有機黒コショウ(ホール)、有機白コショウ(ホール)、有機ローレル、有機ガーリックパウダー、有機フェネルシード、有機カルダモン、有機クミン、有機コリアンダー)、(一部に豚肉を含む)
エビのチリソースプレミアム	有機野菜ミックスジュース、たまねぎ、ねぎ、オリーブ油、白ワイン、しょうが、その他のえび類、その他のストレートジュース、ばれいしょデンプン、食塩、にんにく粉、白コショウ、(一部にえびを含む)