

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. 1



那珂川キッチン
Nakagawa
Kitchen

Nakagawa Kitchen

Premium Organic Series

中野 秀明 × 那珂川キッチン

本格的なオーガニック料理を
いつでも、お手軽に、ご家庭で。

外食のリスクが様々な意味でも高くなってきている昨今、フードデリバリーサービスやテイクアウトで家庭での食事が増えてきている中、体に入れる食事の見直しも「未来」に向けて必要になってきていると日々感じていました。

「これから」の食事を考えている中で、現在日本にはオーガニックに特化した冷凍食品をほとんど目にする事がなく、もっと気軽に家庭でオーガニック料理を作ることが出来ないかなと思い始めました。

那珂川キッチンの方針「基本的には国産原料を使用」「化学添加物は使わない」「調理は手作りで台所の延長上に」という想い、オーガニックに特化した日本の食の未来を共に考えていける方を探している中で、健康に良い食材に特化して運営している焼肉屋の店主の紹介で中野さんと出会いました。

フルオーガニックにこだわった料理人で料理家でもある中野さんと出会い、これからの食を通じて「健康な生活」を発信し、家庭でも気軽に楽しめるオーガニックの新しい食生活「中野 秀明 × 那珂川キッチン」が動き出す事になりました。



全てにこだわった 安心・安全、体にやさしい食品。

日本ではまだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は年間612万t。日本の「もったいない」その言葉の割には国民が1日1個のおにぎりを捨てていることとなります。世界で第6位、アジアではワースト1位という多さです。世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助の前に食品廃棄に対する姿勢を正すべき事と思っています。

私に影響を与えた一つでもあるのが、フランスの映画「未来の食卓」です。フランスの小さな村のお話で、子供たちや大人のガンが非常に多いことに気づき、調べてみると原因は農業。学校給食や老人のデイサービスでの食事やお弁当まで。そこから村全体がオーガニックに変わっていくというドキュメンタリー映画です。

またもう一つは青森のりんご農業・木村さんの絶対に栽培が不可能と言われた無農薬りんごとして名高い「奇跡のりんご」。パリッとした食感の後に訪れる酸味と甘み、そして余韻深いのに甘ったるさがなく、後味がすっきりしています。

これが自然の力なんです。

私の扱う食材は無農薬・自然栽培の野菜はもちろんのこと、水は銘酒の仕込水用の浄水器で濾過したもの、オーガニック栽培で満月の日に手摘みされたオリーブで作ったオリーブオイル、満月の満潮に製塩された塩などを使い「できる限り手作り」を徹底しています。満月に収穫された、最も旨み、香り、栄養価が凝縮されたものを使用しています。

「美味しくて安ければお客様には喜んでいただけます。でも私の想いは、お客様に健康になってほしいし、お金をいただくのだから体に良くないものは出したいくない、オーガニックや自然栽培のもので美味しいと言ってほしいです。」

食品を冷凍ストックすることによって食品ロスをゼロに近づける事が出来、パンに関しては賞味期限の長さを含めなおさらです。安心・安全、体にやさしいもの。次世代のために、口にする物全てにこだわっていきたくと思っています。



中野 秀明 ナカノ ヒデアキ

1968年 宮城県農家に生まれる。
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。



Premium Organic Series

Nakagawa Kitchen

いのししのボロネーゼ



Squid Ink Sauce

イカスミソース

イタリアはベネチアで学んだレシピを再現。余計なものは一切入れず、シンプルに作っています。濃厚かつ繊細、パスタはもちろん、炊き込んでイカスミリゾットにもご使用になれます。オーガニック栽培で満月の日に手摘みされたオリーブで作ったオリーブオイルも付属していますので全く違う2種類の味をお楽しみ下さい。

内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：いか



Wild Boar Bolognese Sauce

いのししのボロネーゼ (ミートソース)

九州佐賀県の大自然が育てたイノシシを使ってのボロネーゼ。野生感そのままに、赤身を中心にオリジナルスパイス配合でクサミが無くヘルシーに仕上げています。野菜はオーガニックをふんだんに使っています。

内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：大豆



Amatriciana Sauce

アマトリチャーナ (豚肉と玉ねぎのトマトソース)

イタリア中部、アマトリーチェ町の名から付けられた名物パスタがこれです。イタリアで幻の豚チンタ・セネーゼ豚を使ってベーコン、玉ねぎ・トマト・オレガノの香りを乗せたシンプルなトマトソース。オーガニック栽培で満月の日に手摘みされたオリーブで作ったオリーブオイルも付属していますので全く違う2種類の味をお楽しみ下さい。

内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：豚肉



Spicy Cod Roe Pasta Sauce

明太パスタソース

日本では殆ど見る事のない無添加の明太子をふんだんに使用し発酵バター、厳選した北海道産こんぶの粉末を使用し風味豊かに仕上げています。日本発祥のパスタで、のりとの相性も抜群です。オーガニック栽培で満月の日に手摘みされたオリーブで作ったオリーブオイルも付属していますので全く違う2種類の味をお楽しみ下さい。

内容量：90g 賞味期限：180日 アレルゲン：乳成分



Chicken with Tomato Sauce

鶏肉のトマトソース

こだわりの国産鶏肉をトマトで煮込み、イタリアのカチャトラ風に。有機野菜をふんだんに入れ、優しい味に仕上げています。パスタまたはライスどちらでもお楽しみいただけます。オーガニック栽培で満月の日に手摘みされたオリーブで作ったオリーブオイルも付属していますので全く違う2種類の味をお楽しみ下さい。*鶏の品種は時期によって異なります。

内容量：220g 賞味期限：180日 アレルゲン：鶏肉



Wild Boar Keema Curry Sauce

いのししキーマカレー

九州佐賀県の大自然が育てたイノシシとオーガニックの野菜をふんだんに使用することにより、あっさり優しいキーマカレーソースに仕上がりました。ライスはもちろん、パスタにも合わせてみてください。唐辛子は使用しておりませんので、お子様にも是非食べていただけたらと思います。

内容量：220g 賞味期限：180日

Quattro Formaggi Buns

クワトロフォルマッジパン (九州産有機小麦使用)

厳選した4種類のイタリア産チーズ、ゴルゴンゾーラ(ドルチェ)、ソコッタチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ、モッツァレラチーズをパン生地に閉じ込めて、じっくりと焼き上げました。ハチミツを付けてお召し上がり下さい。



内容量: 2個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・乳成分・大豆

Nakagawa Kitchen



Premium Organic Series

イングリッシュマフィン

Vanilla Brioche Buns

バニラブリオシュ (九州産有機小麦使用)

発酵バターを贅沢に練り込み、バニラビーンズを使うことによってドルチェの様な味わいに。しっとりかつ繊細な、今までにない上品なブリオシュに仕上げました。



内容量: 3個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・卵・乳成分

Fig Chocolate Buns

いちじくショコラータ (九州産有機小麦使用)

オーガニックのパン生地に、オーガニックキャロブパウダー(いなご豆)を混ぜ込み、オーガニックいちじく、オーガニックチョコレートを加えることで大人なチョコパンに仕上げました。珈琲と相性ぴったり。

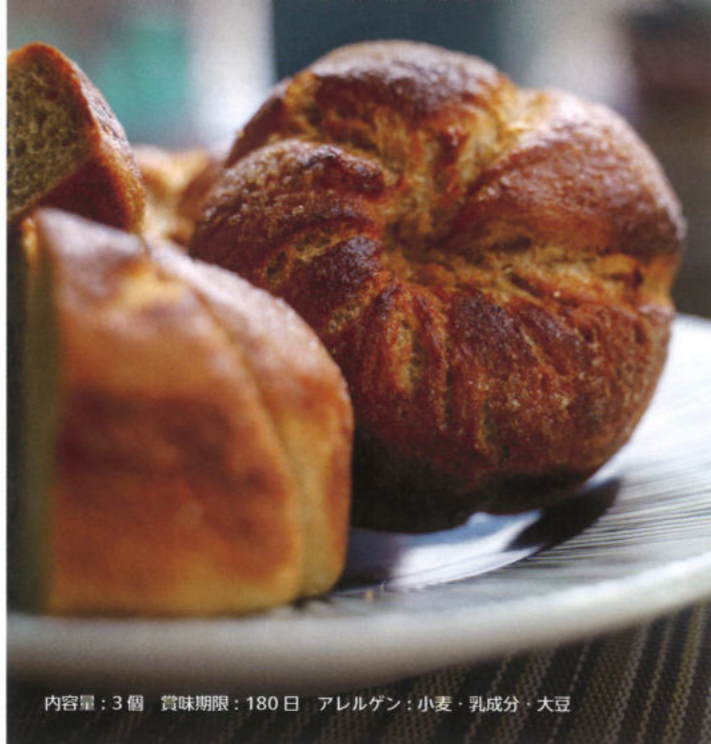


内容量: 3個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・乳成分・大豆

Miso Buns

みそパン (九州産有機小麦使用)

厳選した米みそと麦みその2種類をオリジナルブレンドして、オーガニックビーガン油脂を練り込んでいます。素朴で懐かしく、和テイストに仕上げました。お子様のおやつにぴったりです。



内容量: 3個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・乳成分・大豆

English Muffins

イングリッシュマフィン (九州産有機小麦使用)

オーガニックビーガン油脂、満月満潮塩、天然酵母、周りのコーンミールも有機コーンフレークを砕いて使い、バターを使わないイングリッシュマフィンに仕上げました。ヴィーガン、またベジタリアンの方にもおすすめです。



内容量: 4個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・乳成分

Premium Steamed Pork Buns

プレミアム肉まん

イタリアでは幻の豚と名高い古代品種チンタ・セネーゼ豚を具に使用。餡沢にも、白トリュフ、ボルチーニ茸を使って、北イタリア風に仕上げています。皮は九州産、有機栽培小麦3種類をスペシャルブレンド致しました。天然酵母、満月満潮の塩でふんわりもちり歯ごたえのある生地になっています。全て手作業でお作りしております。



内容量: 2個 賞味期限: 180日 アレルゲン: 小麦・乳成分・大豆・豚肉

Japanese Mixed Rice

炊き込みごはん

こんにゃく、ごぼう、にんじん、お米は全てオーガニックの素材にこだわりぬいた炊き込みごはんです。九州産の鶏肉、大分産のしいたけ、那珂川の美味しい水を使用して素朴で懐かしい味に仕上げられています。

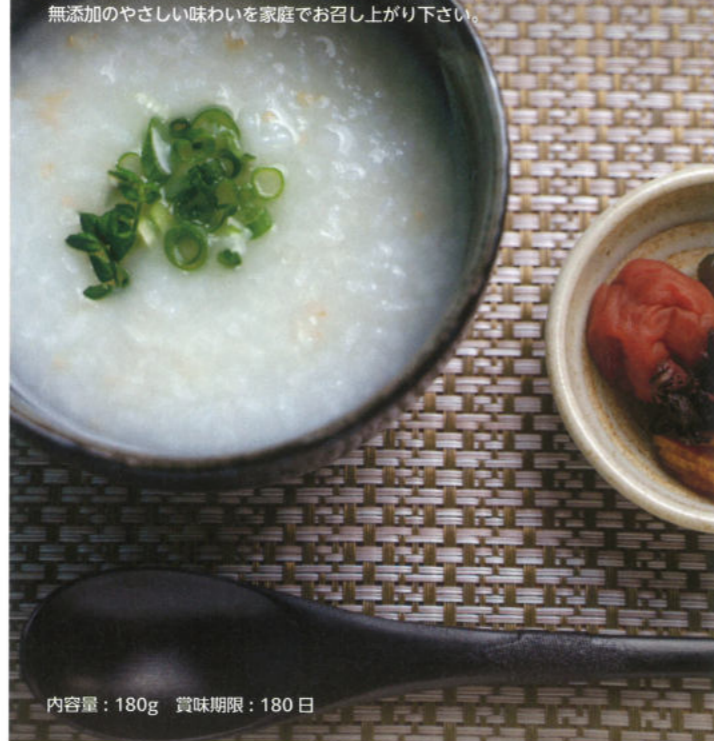


内容量：235g 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・大豆・鶏肉

Organic Porridge

オーガニックおかゆ

国産有機米でおもがゆにしております。玄米をプラスして、満月満潮塩で仕上げられています。化学調味料に頼らない、本当に体に良いもの尽くめの食材を使って、手作り無添加のやさしい味わいを家庭でお召し上がり下さい。



内容量：180g 賞味期限：180日

Premium Fried Gyoza Dumplings

プレミアムギョーザ

イタリアでは幻の豚と名高い古代品種チンタ・セネーゼ豚を具に使用。贅沢にも、白トリュフ、ポルチーニ茸を使って、北イタリア風に仕上げられています。皮は九州産有機栽培小麦全粒粉を使っている為、皮の小麦の味をしっかりと楽しめます。具との相性もぴったりです。全て手作業でお作りしております。



内容量：8個 賞味期限：180日 アレルゲン：小麦・乳成分・豚肉

Premium Boiled Gyoza Dumplings

プレミアム水ギョーザ

イタリアで幻の豚チンタ・セネーゼ豚を具に使用。白トリュフ、ポルチーニ茸を使って、北イタリア風に仕上げられています。皮は熊本県産、自然栽培10年を超えるお米の粉と有機栽培コーンスターチ、有機栽培馬鈴薯粉をブレンド。グルテンフリーの皮に仕上げられています。水餃子、焼き餃子、両方で美味しくお召し上がりいただけます。米粉特有のもっちり感をお楽しみください。全て手作業でお作りしております。



内容量：6個 賞味期限：180日 アレルゲン：乳成分・豚肉

Nakagawa Kitchen



Premium Organic Series

原材料

品名	原材料名
アマトリチャーナ (豚肉と玉ねぎのトマトソース)	有機トマト缶、有機たまねぎ、豚肉 (チンタセネーゼ)、自家製ベーコン (チンタセネーゼ使用)、白ワイン、食塩、にんにく、オリーブオイル、白コショウ、ガーリックパウダー、オレガノ、(一部に豚肉を含む)
明太パスタソース	無添加からしめんたいこ、発酵バター、こんぶ粉末、レモン果汁、食塩、白コショウ、(一部に乳成分を含む)
イカスミソース	いか、有機トマト缶、有機たまねぎ、白ワイン、有機オリーブオイル、アンチョビ、にんにく、いかすみ、食塩、有機フェネルシード、白コショウ、(一部にいかを含む)
いのししのポロネーゼ (ミートソース)	猪、有機トマト缶、有機たまねぎ、しめじ、有機にんじん、有機豆乳、有機赤ワイン、有機オリーブオイル、食塩、にんにく、有機米粉、カルダモン、シナモン、黒コショウ、白コショウ、クミン、コリアンダー、有機フェネルシード、(一部に大豆を含む)
鶏肉のトマトソース	鶏肉、鶏肉 (皮)、有機トマト缶、有機たまねぎ、有機にんじん、白ワイン、食塩、ケイパー (塩漬け)、にんにく、有機フェネルシード、オレガノ、クミン、白コショウ、(一部に鶏肉を含む)
いのししキーマカレー	猪、有機にんじん、有機トマト缶、たまねぎ、有機赤ワイン、オリーブオイル、しょうが、にんにく、食塩、有機カレー粉、有機黒カレー粉、クミン、有機フェネルシード、白コショウ、カルダモン、米粉、ターメリック、コリアンダー、シナモン、ナツメグ、ひよこ豆
クワトロフォルマッジパン	有機強力粉、有機全粒粉、有機豆乳、ゴルゴンゾーラチーズ、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、リコッタチーズ、はちみつ、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、有機ココナッツオイル、有機シアバター、有機レモンジュース、有機菜種油)、天然塩、酵母 (白神こだま酵母) / 香料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
いちじくショコラータ	有機強力粉、有機全粒粉、有機豆乳、有機乾燥いちじく、有機ダークチョコレート、はちみつ、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、有機ココナッツオイル、有機シアバター、有機レモンジュース、有機菜種油)、有機レモンジュース、有機キャロップパウダー (イナゴ豆)、天然塩、酵母 (白神こだま酵母) / 香料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
みそパン	有機強力粉、有機全粒粉、有機豆乳、有機合わせみそ、有機あみそ、はちみつ、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、有機ココナッツオイル、有機シアバター、有機レモンジュース、有機菜種油)、有機きび砂糖、天然塩、酵母 (白神こだま酵母) / 香料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
バナナブリオッシュ	有機強力粉、牛乳、発酵バター、有機全粒粉、卵黄、有機きび砂糖、天然塩、酵母 (白神こだま酵母)、バナナペースト、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
イングリッシュマフィン	有機強力粉、有機全粒粉、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、有機ココナッツオイル、有機シアバター、有機レモンジュース、有機菜種油)、有機きび砂糖、有機コーンブリッツ、天然塩、酵母 (白神こだま酵母) / 香料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分を含む)
プレミアム肉まん	肉まんの皮 (有機全粒粉、有機薄力粉、有機強力粉、有機豆乳、有機きび砂糖、天然塩、有機オリーブオイル、酵母 (白神こだま酵母))、具 (豚肉 (チンタセネーゼ)、有機たまねぎ、キャベツ、有機ごぼう、発酵バター、食塩、白トリュフ (塩)、ドライポルチーニ、トリュフ油、ガーリックパウダー、白コショウ)、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)
炊き込みごはん	白米、鶏肉、有機こんにゃく、有機にんじん、玄米、有機ごぼう、しょうゆ、乾燥しいたけ、きび砂糖、みりん、酒、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
オーガニックおかゆ	白米、玄米、天然塩
プレミアムギョーザ	具 (豚肉 (チンタセネーゼ)、有機たまねぎ、キャベツ、有機ごぼう、発酵バター、食塩、白トリュフ (塩)、ドライポルチーニ、トリュフ油、ガーリックパウダー、白コショウ)、ギョーザの皮 (有機全粒粉、天然塩)、(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む)
プレミアム水ギョーザ	具 (豚肉 (チンタセネーゼ)、有機たまねぎ、キャベツ、有機ごぼう、発酵バター、食塩、白トリュフ (塩)、ドライポルチーニ、トリュフ油、ガーリックパウダー、白コショウ)、水ギョーザの皮 (米粉、有機コーンスターチ、有機片栗粉、天然塩)、(一部に乳成分・豚肉を含む)



Premium Organic Series



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

Nakagawa
Kitchen



那珂川キッチン

所在地：〒811-1246 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