

もう戻れない。 新しい、ピスタチオの香り。

QUEEN of the Nuts と評されるコクと甘み、ピスタチオはナッツ界の女王です。

美容や健康に敏感な方から少しずつブームになりつつあるピスタチオを、お客様の目の前で焙煎するようなお店は、まだほとんどありません。

ピスタチオ用のローストプログラムも2パターンご用意をいたしましたので、是非お店の商品の一つに加えてみてください。

ピスタチオの持つコクと甘み、そして、NOVOで焙煎したての芳醇な香りが、きっと新たに多くのファンを掴んでいただけることと思います。



- 1 産地の違うピスタチオを選び、
- 2 自分の好きな焙煎度合で、
- 3 新鮮な焼きたてをいただく。





ピスタチオがもつ美容効果

ナッツ類は太る、ニキビができる、というイメージをお持ちの方も多いかもかもしれませんが、それは大きな誤解です。ピスタチオにはビタミンB群や食物繊維、カリウムなどがバランスよく含まれています。

ピスタチオの主成分は脂質ですが、そのほとんどはオレイン酸という一価不飽和脂肪酸です。これはオリーブオイルと同じ良質な植物性脂肪で、コレステロールはゼロなんです。

カリウム、ビタミンK、ビタミンB2、ビタミンB6、食物繊維など、多くの栄養素が詰まっており、健康と美容の効果が期待できます。

期待できる効果

高血圧予防、疲労回復、生活習慣病予防、眼病予防、便秘解消、むくみ解消、骨粗しょう症予防、脂肪燃焼効果、美肌、髪艶など…

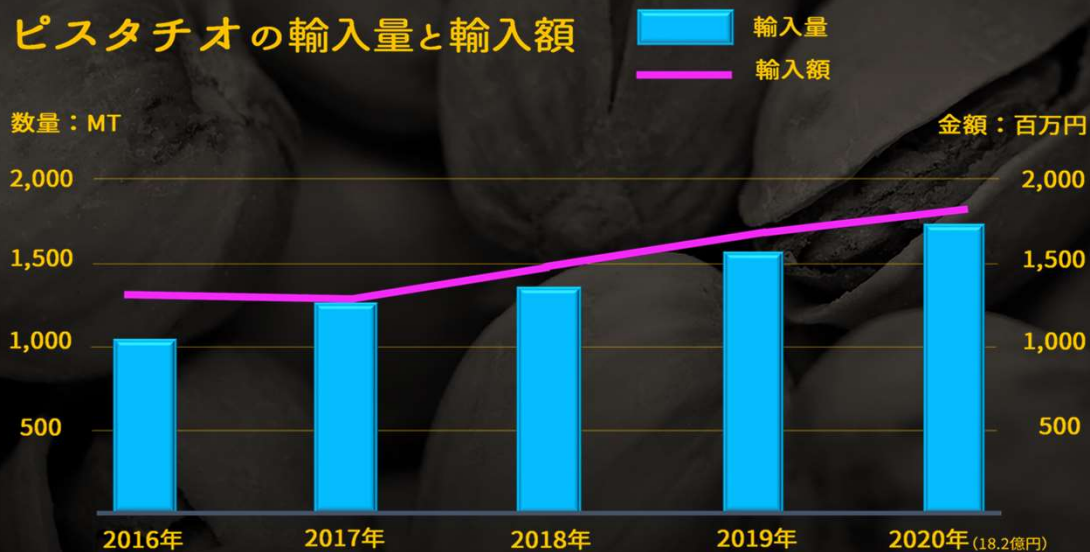
「色鮮やかさ」と焙煎した際が増す「風味の良さ」は、まさに「食べる緑の宝石」です。

※うす皮の下からあらわれる緑色はピスタチオ独特のものでカビではありません。
安心してお召し上がりいただけます。

日本でもピスタチオの需要は年々高まってきています

栄養価が高く、健康な体づくりをサポートするピスタチオは、昨今の美容健康ブームも後押しし、2016年以降、毎年順調に輸入量を伸ばし続けています。2020年にはピスタチオのスイーツ専門店が都内に現れるなど、ピスタチオへの注目はこれまでにないほど高まってきています。

ピスタチオの輸入量と輸入額



港別比率 (2020年)



出典：神戸税関 ピスタチオ 輸入データ 2021年3月



取扱いピスタチオ

ピスタチオ生産量全体のおよそ8割を占める世界2大生産地、イランとアメリカより、厳選した2種類をラインナップしました。



イラン産

ピスタチオの歴史は、考古学者によると紀元前6500年前、原産地はペルシア、現在のイランからアフガニスタン一帯とされ、現在でも生産量のナンバーワンはこちらイラン産。「甘みが深い」とよく表現される通り、コクと旨味がしっかり、それでいてしつこくないのが世界中に愛される特長です。乾燥砂漠地帯がピスタチオの栽培には適しており、そんなイランの中でも良質なピスタチオの産地とされる、主にラフサンジャンから厳選された原料を仕入れています。

ピスタチオの賞味期限・保存・保管方法

賞味期限は、弊社にて小分けしたもの、商社様の倉庫より直送のもの、これら出荷させていただく場所とタイミングにもよりますが、最低でも貴店にお届け日より3ヶ月間の賞味期限にてお届けさせていただきます。

保存方法につきましては、最適環境が、温度5°C~12°Cまで、湿度60%までの冷暗所、直射日光を避け、開封後は密封で保存とメーカー規定されております。常温保存ですと温度変化により風味や食感が損なわれる可能性もございますので、上記のような食品向けチャンパー環境とまでいかなくとも、密封にて冷蔵保存を頂ければ品質保持を頂けるかと存じます。



アメリカ産

世界2位の生産量を誇るアメリカ産のピスタチオは、少しふっくらした大粒、甘く優しい、爽やかな味わいが特長。日本ではアメリカ産の方がメジャーな印象です。弊社では主にカリフォルニアから厳選された原料を仕入れており、広大なカリフォルニアでは、1929年に中近東から優秀な品種が導入され、イランからの移民の方が先頭にたち、栽培が行われました。今日では、収穫から加工まで一貫して機械化され、コストパフォーマンスの高い品質と価格で世界中から評価の高い産地です。

成分名		値	単位
廃棄率		45	%
エネルギー		617	kcal
		2549	kJ
水分		2.2	g
たんぱく質		17.4	g
アミノ酸組成によるたんぱく質		16.2	g
脂質		56.1	g
脂肪酸のトリアシルグリセロール当量		55.9	g
炭水化物		20.9	g
灰分		3.4	g
無機質	ナトリウム	270	mg
	カリウム	970	mg
	カルシウム	120	mg
	マグネシウム	120	mg
	リン	440	mg
	鉄	3	mg
	亜鉛	2.5	mg
	銅	1.15	mg
	マンガン	-	mg
	ヨウ素	-	μg
	セレン	-	μg
	クロム	-	μg
	モリブデン	-	μg
	A	レチノール	0
カロテン		α	0
		β	120
β-クリプトキサンチン		0	μg
β-カロテン当量		120	μg
レチノール活性当量		10	μg
D		0	μg
E	トコフェロール	α	1.4
		β	Tr
		γ	26
		δ	0.6
			0.6
K		29	μg
ビタミン	B1		0.43
	B2		0.24
	ナイアシン		1
	ナイアシン当量		5.5
	B6		1.22
	B12		0
	葉酸		59
	パントテン酸		1.06
	ビオチン		-
	C		0
脂	飽和	6.15	g
肪	一価不飽和	30.92	g
	多価不飽和	16.42	g
酸			
コレステロール		0	mg
単糖当量		(8.2)	g
食物繊維	水溶性		0.9
			0.9
	不溶性		8.3
			8.3
維	総量	9.2	g
食塩相当量		0.7	g
アルコール		-	g
重量変化率			%

【出典：日本食品標準成分表2020年版（八訂）】食品群名/食品名：種実類/ピスタチオ(いり)/味付け
 英名：NUTS AND SEEDS/Pistachio nuts/roasted and salted
 ※μgは、百万分のグラムを表す。可食部100g当たりの数値。

NOVO MARK II PISTACHIO Roast Program

通常のNOVO MARK IIでも200gまでならピスタチオの焙煎が可能です。
こちらに記載のプログラムで焙煎していただけます。

PISTACHIO 200g-high

	℃	%	秒		℃	%	秒
1	160	85	20	6	185	85	15
2	165	85	20	7	190	85	25
3	170	85	15	8	195	85	25
4	175	85	15	9	200	85	25
5	180	85	15	10	205	85	25

PISTACHIO 200g-city

	℃	%	秒		℃	%	秒
1	160	85	20	6	185	85	15
2	165	85	20	7	190	85	25
3	170	85	15	8	195	85	25
4	175	85	15	9	200	85	40
5	180	85	15	10	205	85	50

※コーヒーとの併用使用の場合、毎日のロースティングガラスの清掃を必須とします。
コーヒーとピスタチオの味や風味が「若干」混じる可能性がございます。
ロースティングガラスを都度よく掃除をしていただくか、どうしても気になる場合は、
別途専用機のご用意くださいませ。



NOVO

MADE IN KYOTO

NOVO MARK II · αNOVO 開発・製造・メンテナンス

ダイイチデンシ Inc.

・京都本社 / 工場
〒613-0902 京都市伏見区淀水垂町820番地
Tel : 075-632-0348 / Fax : 075-632-0741

・東京支社 / ラボセンター
〒150-0044 東京都渋谷区円山町5-18 道玄坂スクエア 1F
・博多ショールーム
〒810-0003 福岡市中央区春吉3-21-21 春野ビル2階
<http://www.daiichidenshi.co.jp>
<https://baisenki.com>