

Amazing Roasting Machine NOVO MARK II Almond roast

もう戻れない。

新しい、アーモンドの香り。

カカオ豆仕様のカスタム機を進化させ、さらに焼きたてのアーモンドをお客様に店頭で販売できるようになりました。サードウェーブといわれる空前のコーヒーブームの中、アーモンドも美容や健康に敏感な方から少しずつブームになってきています。しかし、焼きたてのアーモンドをお客様の目の前で販売するような店はまだほとんどありません。

- 
- A white ceramic bowl with a blue rim, filled with roasted almonds, is centered in the lower half of the advertisement. The background is a dense field of almonds.
- 1 産地の違うアーモンド生豆を選び、
 - 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。

まるでコーヒーサードウェーブのように、きっとアーモンドにもそんな新しい波は起こるでしょう。簡単に水洗いできるNOVO MARK IIならカカオ豆や、コーヒー豆との併用も可能。(ただし他のナッツ類は含みません。)

例えば昼間はカフェ、夜はBARといったように、新しい形態のお店作りもサポート。私たちのNOVO MARK IIは、お客様のニーズ、時代とともに常に進化いたします。そして何より、その味、香りはもう今までのアーモンドとは段違い。もう戻れない。そんな新しい文化を、貴方のお店で、一緒に発信いたしませんか？

NOVO
MADE IN KYOTO

取扱いアーモンド



スペイン マルコナ

アーモンドの女王と呼ばれる、世界的にも希少で、その絶滅が危惧されるため、より価値が高い、マルコナ種。丸くて、甘い香りが漂う、気品の高い味わい。産地であるスペイン、近隣のドイツ、フランスのパティシエや料理人が高級食材として重宝するため、日本にはあまり入ってこない、市場では最も高額な相場で取引される最高級のアーモンドです。



スペイン バレンシア

スペインのバレンシアでとれるアーモンド。スペインにある様々な品種が混じり、ブレンドされ、なんとも言えないハーモニーを醸し出す。スペインはアメリカに次ぐ世界第二位のアーモンドの産地。その食文化はアメリカとは、大きくことなり、よりリッチな味わいが好まれる。美食のペニンシュラ、イベリア半島が産んだ、ゴージャスな逸品。



カリフォルニア ノンパレル

最も世界中で流通しているカリフォルニアのアーモンド、ノンパレル種。ノンパレルとは比類なきという意味あい、比べられないほど良いものとされる品種。しかしながらその品種が今や世界中で愛されている定番のものに。そのカリフォルニアの単一農園で採れた特選のものをご用意。

NOVO MARK II Almond roast program

NOVO MARK II Almond推奨プログラム (200g)

- ハイロースト (少しくリスピーな味わい)

Almond 200g -High roast							
	℃	%	秒				
1	160	75	30	6	185	70	30
2	165	75	30	7	190	70	30
3	170	75	30	8	200	70	30
4	175	75	30	9	210	70	30
5	180	75	30	10	220	70	30

- シティロースト (しっとり、マイルドな味わい)

Almond 200g -City roast							
	℃	%	秒				
1	160	75	40	6	185	70	30
2	165	75	40	7	190	70	30
3	170	75	40	8	200	70	30
4	175	75	30	9	210	70	30
5	180	75	30	10	220	70	30

- フルシティ (やや深く、ビターな大人の味わい)

Almond 200g -Fullcity roast							
	℃	%	秒				
1	160	75	40	6	185	70	30
2	165	75	40	7	190	70	30
3	170	75	30	8	200	70	40
4	175	75	30	9	210	70	40
5	180	75	30	10	220	70	50

※なお、通常のNOVO MARK IIでも200gまでならアーモンドの焙煎が可能です。(cacao & almond customは500gまで) その場合は毎日の焙煎後のロースティングガラスの清掃を必須とし、またこちらに記載のプログラムより25%風量設定をUPして、焙煎をお願いいたします。コーヒーとアーモンドの味や風味が「若干」混じる可能性はございますが、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という場合はこちらの専用機をそれぞれご使用くださいませ。

(製造元・お問い合わせ)

ダイチデンシ株式会社
京都市伏見区淀水垂町820

TEL.075-632-0348 <https://baisenki.com/>

Daiichi Denshi, Inc.