

もう戻れない。 新しい、アーモンドの香り。

魅せる焙煎機NOVO MARK II 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。



- 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。

NOVO MARK II - cacao & almond custom -



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？

※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は一度に500gまで焙煎可能です)
その場合は毎日の焙煎後のロースティンググラスの清掃を必須とします。
また、こちらに記載のプログラムより風量設定を25%UPしてから焙煎を
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、
ロースティンググ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、こちらの専用機 NOVO MARK II cacao & almond custom を
併用して、それぞれにご使用くださいませ。

NOVO MARK II

NOVO MARK II almond roast program

Almond 200g - High roast

	°C	%	秒		°C	%	秒
1	160	75	30	6	185	70	30
2	165	75	30	7	190	70	30
3	170	75	30	8	200	70	20
4	175	75	30	9	210	70	10
5	180	75	30	10	220	70	10

Almond 200g - City roast

	°C	%	秒		°C	%	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

Almond 200g - Fullcity roast

	°C	%	秒		°C	%	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

取扱いアーモンド



マルコナ / スペイン

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取引される最高級のアーモンドです。



バレンシア / スペイン

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。



ノンパレル / カリフォルニア

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

微生物規格 / 検査項目			標準栄養成分分析値	
項目	規格値	試験方法	項目	100g当り
一般細菌数	1,900 / g (実測値)	食品衛生検査指針	エネルギー値	565 Kcal
大腸菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	たんぱく質	23.83 g
黄色ブドウ球菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	脂質	46.67 g
【製造工程】			水分	5.73 g
原料搬入 → 検品 → 保管 → 異物除去(カラー選別) → 選別(割れ) → 異物除去(目視) → 金属探知機 → 梱包 → 保管 → 出荷			炭水化物	4.52 g
※金属探知機テストピース感度 (Fe:1.2mm, NonFe: 2mm, Sus: 2.5mm)			ナトリウム	2.2 mg
※衛生規格値及び成分分析値は諸条件により異なります。			食塩相当量	0 g
※保存状態 冷暗所 (5°C~12°C)			灰分	3.05 g

微生物規格 / 検査項目			標準栄養成分分析値	
項目	規格値	試験方法	項目	100g当り
一般細菌数	670 / g (実測値)	食品衛生検査指針	エネルギー値	570 Kcal
大腸菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	たんぱく質	21.2 g
黄色ブドウ球菌	陰性 (実測値)	食品衛生検査指針	脂質	47.33 g
【製造工程】			水分	5.34 g
原料搬入 → 検品 → 保管 → 異物除去(カラー選別) → 選別(割れ) → 異物除去(目視) → 金属探知機 → 梱包 → 保管 → 出荷			炭水化物	6.64 g
※金属探知機テストピース感度 (Fe:1.2mm, NonFe: 2mm, Sus: 2.5mm)			ナトリウム	9.1 mg
※衛生規格値及び成分分析値は諸条件により異なります。			食塩相当量	0 g
※保存状態 冷暗所 (5°C~12°C)			灰分	3.16 g

衛生規格			標準栄養成分分析値	
項目	規格値	試験方法	項目	100g当り
一般細菌数	10,000 / g以下	食品衛生検査指針	エネルギー値	598 Kcal
大腸菌	陰性	食品衛生検査指針	たんぱく質	18.6 g
黄色ブドウ球菌	陰性	食品衛生検査指針	脂質	54.2 g
アフラトキシン	適合		糖質	9.3 g
残留農薬	基準範囲内	食品衛生法に準ずる	繊維質	10.4 g
【製造工程】			灰分	2.9 g
原料受入 → 計量 → 梱包 → 金属探知機 → 出荷			水分	4.6 g
※金属探知機テストピース感度 (Fe:3.0mm, Sus: 3.5mm)			ナトリウム値	4 mg
※衛生規格値及び成分分析値は諸条件により異なります。				
※保存状態 冷暗所 (15°C以下)				



NOVO MARK II -cacao & almond custom -

開発・製造・販売・メンテナンス

ダイイチデンシ Inc.

・京都本社
〒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

<http://www.daiichidenshi.co.jp>
<https://baisenki.com>