

# 生産者からの贈り物 エヌ・ハーベストの オーガニックスパイス



株式会社エヌ・ハーベストは、環境に配慮して作られた食品や雑貨などの普及と、エコロジーに対する新たな視点の提案を目的として、2009年1月に設立されました。より良い自然環境を引き継ぐことが、わたしたちが次世代の子供たちにできるもっとも大切なことだと考えたからです。そのために「オーガニック」「オルタナティブ」ふたつの考え方を通じて、有機農業を実践する生産者と消費者のかけ橋の役割の一部になることを目指しています。

オルタナティブ…「二者択一」や「既存のもの」と取ってかわる新しいものを意味します。

1 **本物の味を味わってほしいから…  
特別セット 1,050円**  
おうちで作る本格カレースパイスセット

＜有機カレーミックス辛口 30g×1、有機カレースタータースパイスミックス 25g×1＞

これまでのカレーを覆すカレースパイスセットになるかもしれません！

風味豊かな11種類の有機スパイス・ハーブ（クミン、ターメリック、コリアンダー、ショウガ、カルダモン、シナモン、レッドチリ、コショウ、タイム、セージ、オレガノ）をミックスしたパウダー「有機カレーミックス（辛口）」と、より深みのあるカレー作りのための「有機カレースタータースパイスミックス」のセット。

味はもとより  
香りが格別！！



とっても簡単！  
一度作れば  
この力強い香りが  
やみつきに！

## チキンカレー（5皿分）

- 炒める** 油をひいた鍋にスターミックス（小さじ1）を入れ、ニンニク（1片）ショウガ（1片）を炒め、香りが出たら玉ねぎ（2個）をあらみじんざりにしたものを入れ、10分ほど炒める。その後、カレーミックス（10～15g）と塩を入れ炒める。
- 煮込む** 水（500ml）トマト缶（1缶）、塩コショウを振った鶏肉を入れて10分煮込む。さらに食べやすい大きさに切ったニンジン（1本）とジャガイモ（2個）を入れ、15分煮込む。
- 仕上げ** 最後に塩コショウで味を調整して完成。

※このレシピは  
パッケージ裏面に  
記載されています。

## “エヌ・ハーベスト”は ここからはじまった

エヌ・ハーベストの副社長 鈴木裕さん（写真右）が、オーガニックスパイス・紅茶、フェアトレード商品の販売をするきっかけとなったのは、パキスタンの北部にあるフンザ地方との出会いから始まりました。

若かりし頃、インドやスリランカなどを旅するバックパッカーだった鈴木さんは、ある時、単身でパキスタンのフンザへ行くことに。人々の温かさ感激し、しばらく滞在。現地の人々の家に泊めてもらい、暮らしを体験しました。

限られた土地の中で畑を耕し、家畜を飼い、必要なものだけをとるといったシンプルな生活スタイルに感銘し、このようなフンザの人々の温かさを、フンザのサステナブル（自然と共生する持続可能な社会システム）な生活を日本に伝えたいという思いでフェアトレードを始めました。

※世界有数の高峰に囲まれ壮大な景観をもつ現代の桃源郷・フンザは、宮崎駿のアニメーション「風の谷のナウシカ」のモデルのひとつにもなったといわれています。



料理人でもある鈴木氏は、  
オーガニックスパイス講座も開催。

## 料理人でもある鈴木氏の 魔法のブレンドスパイスシリーズ 各 525円

日本人の味覚や感性に合わせるため、  
最終的な味やデザインは、日本で仕上げられています

- 2** 有機カレーミックス（辛口） 30g
- 3** 有機カレーミックス（甘口） 30g
- 有機のスパイス11種類（クミン、ターメリック、コリアンダー、ショウガ、カルダモン、シナモン、レッドチリ、コショウ、タイム、セージ、オレガノ）をミックスしたパウダー。カレーのほか、炒め物や肉料理の風味付けにも。10～15gで約5皿分。【原産国：インド・スリランカ・トルコ】
- 4** 有機カレースタータースパイスミックス 25g  
カレーの下準備に。油にスパイスの香りを移し、深みのあるカレーを作るためのスパイス。小さじ1で4～5人前。（クミン、アジウイン、イエローマスタード、フェヌグreek、カレーリーフ）
- 5** 有機チャイスパイスミックス 25g  
風味豊かなスリランカ産のシナモン、ジンジャー、カルダモン、ペッパーをバランスよくミックスしたスパイスパウダー。約25杯分。
- 6** 有機ハーブミックス 25g  
シチューやスープなどの欧風料理に合う4種の有機ハーブパウダー（オレガノ、ローズマリー、セージ、タイム）のミックス。【原産国：トルコ】
- 7** 有機ジンジャーエールスパイスミックス 20g  
自家製ジンジャーシロップが作れるスパイス4種（ショウガ、サトウ、ジャガイモ、知-ア）のミックス。



## 8 有機ピクリングスパイス ミックス 25g



ピクルス作りに便利な有機スパイス（クミン、マスタード、アジウイン、知-ア、アラク、知-ア、ローズマリー、レモン、ローレル）のミックス。

漬けたピクルス液は、醤油や塩などで味付けして、ドレッシングやポン酢のような漬付け液としてもオススメです！

## 手軽に味わえる本格的な味 有機スパイス 各 315円

14 有機シナモン（パウダー） 15g

27 有機シナモンスティック  
7.5cm×3本

砂糖と相性が良く、洋菓子やカフェ、紅茶に。また、カレーや肉料理にも。【原産国：スリランカ】



## 有機・フェアトレード紅茶 315円～

オーソドックスな紅茶から、香りが楽しいフレーバーティ。あなた好みの紅茶を見つけて下さい。



全10種の紅茶パッケージは、高級感のある円筒紙箱入りの100gタイプ（左写真左奥）、お手頃サイズのスタンドバックの60gタイプ（左写真右奥）、プレゼントにも最適なミニタイプの15g（左写真手前）の3種類があります。

- 有機ミント紅茶 FBOP
- 55 100g 1,050円
  - 56 60g 630円
  - 57 15g 315円

## 砂糖や添加物を使わず、素材の味を活かしたドライフルーツ 各 420円

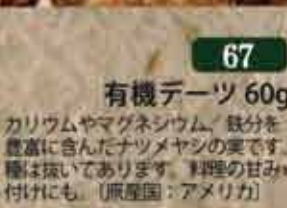
手間ひまかけて有機栽培された果実を、丁寧に乾燥させて作られています。果実本来の甘みが身体に優しい味になります。※チャック付の透明袋に入っています。



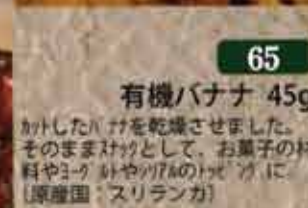
68 有機ゴールドエンサルタナレーズン 70g  
少し小ぶりの茶色がかかった金色をしたレーズンです。レーズンよりも甘みが強い、過好みの食材です。【原産国トルコ】



69 有機マンゴー 35g  
完熟果実を使い、マンゴーの風味と酸味、甘味を楽しめます。食物繊維が豊富で、しっかりとした噛みごたえ。【原産国：タイ】



67 有機デーツ 60g  
カリウムやマグネシウム、鉄分を豊富に含んだナツメヤシの実です。糖は低くあります。料理の甘み付けにも。【原産国：アメリカ】



65 有機バナナ 45g  
カットしたバナナを乾燥させました。そのままおやつとして、お菓子の材料やヨーグルトやパンのトッピングに。【原産国：スリランカ】

●名古屋の間屋さん、黒鷲様より頂いた、Nハーベストさんの紹介チラシです。  
●まほろばで取り扱いの無い商品も掲載されていますので、あらかじめご了承ください。

※上で紹介の鈴木さんは、今、フンザをテーマにしたドキュメンタリー映画を製作中だそうです。完成が楽しみです。