



有機製法にとことんこだわった
黒豆の香ばしさが広がる

有機黒千石茶 食品

(株)ファインドが展開する、厳選素材を使用したオーガニック商品のブランド「NOYMOND」は、有機栽培で希少価値の高い農産物にこだわった加工商品を展開している。有機黒千石茶は、同ブランドのファースト商品だ。

「『NOYMOND』とは、ドイツ語で「新月」を意味し、同ブランドで扱う原料の希少価値の高さにちなんでいます。本品の原料は、国産黒大豆の中でも生産量がわずか0.2%しかない有機黒千石です。一般の黒大豆に比べ、粒が小さく、栄養価が高いといわれています」と話すのは、営業部長の工藤昭一さん。独自の焙煎方法で豆本来の香ばしさと、うま味を引き出すことに成功し、およそ1年前に商品化させた。

こだわりは原料だけではない。加工・パッケージングにおけるすべての製造工程で有機JASの認定を受けた業者と提携し製造する徹底ぶりだ。「手間もコストもかかりますが、化学物質を一切使用していない環境で生産したという安心をお届けしたいと考えています」。

また、ホテルや百貨店、冠婚葬祭にも利用できるよう、黒を基調に高級感のあるパッケージデザインにし、より付加価値を上げた。

今年の2月、中央区にオープンさせた「NOYMOND ORGANIC CAFE」では、これらの商品を販売するほか、フードメニューも有機農産物を中心に提供している。今後はこの黒千石を使ったスイーツも商品化し、ブランド商品を続々と展開していく予定だ。

北の逸品

会員企業がこだわりを持って開発した製品を認証する「北のブランド」。
その「逸品」の誕生についてご紹介します。



認証 ポイント

有機栽培という原料へのこだわりによる差別的な製品となっている点を評価。



温茶タイプ(ティーバック)
深い香りと味わいが特徴

冷茶タイプ(水出し仕様)
飲んだあとの豆はそのまま料理にも使える



有機黒千石茶

【希望小売価格】

- 温茶タイプ 小箱(3g×10パック) ¥1,200(税抜)
- パック(3g×10パック) ¥1,000(税抜)
- ギフト用(3g×10パック×3箱) ¥3,600(税抜)
- 冷茶タイプ 45g(15g×3パック) ¥1,000(税抜)

【購入可能店舗】

- ・NOYMOND ORGANIC CAFE(札幌市中央区南3条西2丁目)
TEL.011-211-0039 オンラインショップ <http://noymond.com/>
- ・きたキッチン(札幌市中央区大通西2丁目 地下街オーロラタウン)
- ・北海道どさんこプラザ
(札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口)

企業DATA

(株)ファインド
札幌市中央区南3条西2丁目7番地1
TEL.011-209-1020



<http://www.sapporo-cci.or.jp/north-brand/> (北のブランド公式ホームページ)

●お問い合わせ/札幌商工会議所 部会・産業部 産業2課 TEL:011-231-1374