

ご案内

Organo Botanica

フンザ溪谷生まれの

ドライフルーツ、ナッツとハーブの

「オーガニック」食品加工・輸出業者



工場所在地 : Naupura Baseen, Off Riverview Road, Gilgit 電話 : 92-346-9236102 www.organobotanica.com

ご紹介

OrganoBotanica は、美しいフンザ溪谷の伝統を守り続けている家族経営の会社です。フンザ溪谷では、**樹上で成熟させてから収穫する完熟フルーツやナッツが多く栽培されています。**果樹園を潤しているのはヒマラヤ山脈から流れ出る雪解け水で、**ミネラル豊富なだけでなく抗酸化成分も含むこの土地ならではの水です。**フルーツの乾燥加工は、地元住民によって受け継がれてきた伝統の一つとなっています。この伝統のおかげで、ヒマラヤ民族に**長寿**をもたらすと言われている**フンザ溪谷産のフルーツは、1年中楽しむことができます。**



フンザにそびえるラカポシ山頂の壮大な眺め

OrganoBotanica は、ヒマラヤ山脈の清らかな雪解け水と燦々と降り注ぐ太陽の光に育まれた最高級のフルーツを皆様にお届けします。ミネラル豊富な土壌で高地栽培された**当社のフルーツには、不純なものは一切含まれず、元気の素がぎっしり詰まっています。**



フンザの「金の卵」と呼ばれる、樹上で成熟したアプリコット

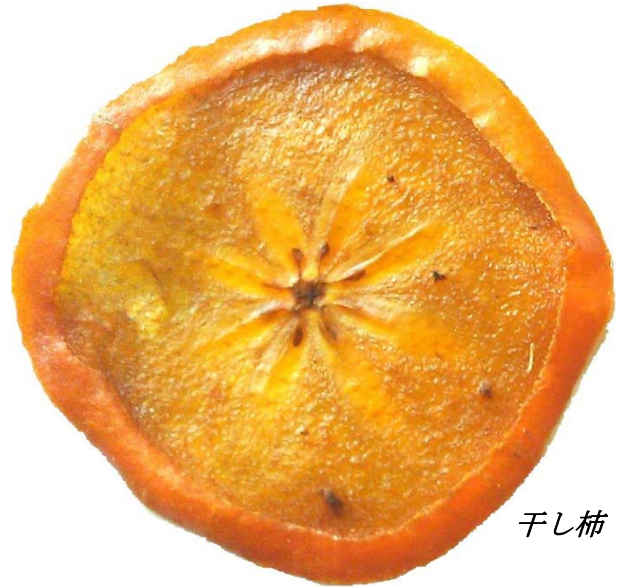
科学とフンザの伝統を融合させた当社のドライフルーツは、世界でもトップクラスの品質を誇り、その不純なものを一切含まないオリジナルの豊かな味わいと高い栄養価が、たいへん貴重なものとして高く評価されています。

OrganoBotanicaの**信条**は、自然の力を最大限に生かすこと、です。当社では、化学肥料や農薬を使わずに果樹を育て、日干しの際も添加物や保存料を一切使用しておりません。



当社の品質

当社は、その中でも特に、各商品のトレーサビリティの実施を徹底しております。製造中や包装後の食品の安全性を確保するため、無作為に抽出したサンプルから定期的に品質検査を行っています。商品は、殺菌加工および窒素フラッシュ加工をして密封、または脱酸素剤を封入して密封されているため、低温保存すれば鮮度を保ったまま通常1年まで保存可能です。



干し柿

社会貢献

Organo Botanica は、最上級品を提供しております。また、**環境に優しい事業活動を取り入れた現地生産によって、地域社会を支え、農村部の女性たちの就業機会を創出しています。**

当社のお客様

日本の高級小売店からも当社の商品をご購入いただいております。大量のご注文はもちろん、少量からでもご注文を承っております。また、当社のブランド名をお入れする・しないの両方に対応いたします。

当社の「オーガニック」商品

- ドライフルーツ
 - チェリー
 - アプリコット
 - 桑の実
 - 柿
 - リンゴ
 - 洋ナシ
 - シーバックゾーン
- ハーブ
 - ワイルドタイム (ハーブティー)
- オイル
 - アプリコットカーネルオイル (スイートカーネルおよびビターカーネルから抽出)
- ナッツ
 - スイートアプリコットカーネル
 - クルミ
- ソバ



ドライアプリコット

Organo Botanica の工場



乾燥用ソーラートンネル dehydration



最近行われた HACCP 監査



ソーラートンネル



地域の配達車



ソーラートンネル内でアプリコットを干している様子



フェアに訪れていた、Organo Botanica のファンという少年