



美味しいカフェインレスコーヒーを追求しました。
 コーヒー豆はインドネシアで希少なマンデリンオーガニック豆を、100%使用。
 フルーティーで上品なコクのカフェインレスコーヒーをお楽しみください。



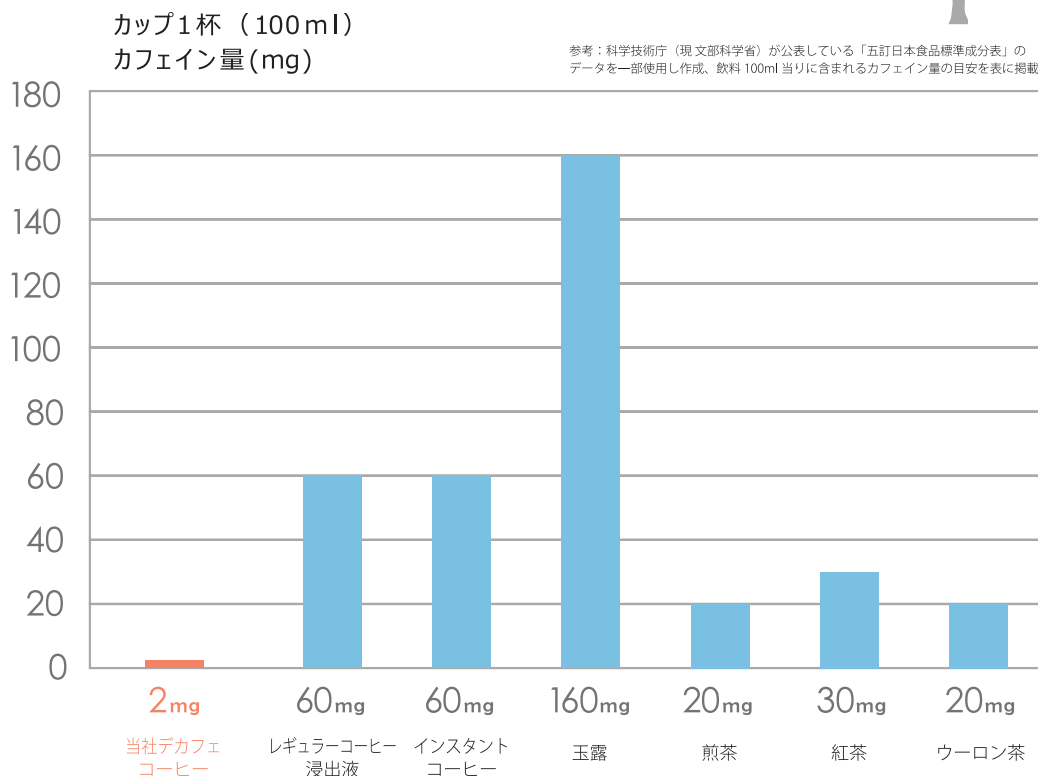
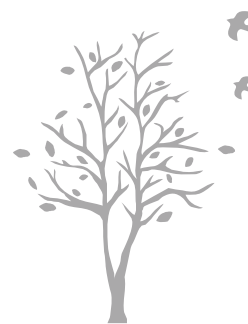
カフェインレス オーガニック コーヒー



- カフェインを控えたい
- 寝る前にも飲みたい
- アウトドアでも、会社でも

税抜希望小売価格	600円 (5袋入り)
入数	10g x 5袋
賞味期限	製造より12ヶ月
種類	レギュラー珈琲(カフェインレス)
生豆原産国	インドネシア

コーヒー、紅茶、玉露、ウーロン茶、煎茶にはカフェインが含まれます。
 当社のカフェインレスコーヒーはカップ1杯(100ml)に約2mgのカフェインが含まれ、これは通常のレギュラーコーヒー浸出液の約30分の1、ウーロン茶の約10分の1の含有量となります。



マンデリンオーガニック豆とは？

「マンデリン」とはインドネシアのスマトラ島で生産されている高級銘柄です。酸味は控えめで、深いコクとほろ苦さのバランスが絶妙です。インドネシアの民族、マンデリン族がコーヒーを栽培し始めたことが、マンデリンコーヒーの呼び名の由来とされています。



カフェインレス
 コーヒー豆の作り方

SWISS WATER® Process

スイス ウォーター製法の説明

1

カナダの工場ではカフェインレス処理を行います。水にコーヒー生豆を投入します。するとその水にコーヒーの旨み成分とカフェインが溶け込みます。

2

コーヒーの旨み成分とカフェインが溶け込んだ水をフィルターに通し、カフェインだけを取り除き、旨み成分だけが残った水ができます。

3

ここで新しくカフェインを抜く豆を前項2で作った旨み成分だけが残った水に投入します。すると生豆のカフェインだけが水に溶け込み、生豆のカフェインが取り除けます。

4

カフェインの除かれた生豆は乾燥工程を通り、パッキング、それから日本に輸出されます。

※スイスウォーター® プロセスとは、カナダのスイスウォーター社が開発した化学物質を一切使わずにカフェインを除去する製法の登録商標です。