



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

Decaf
ORGANIC



こんな方におすすめです

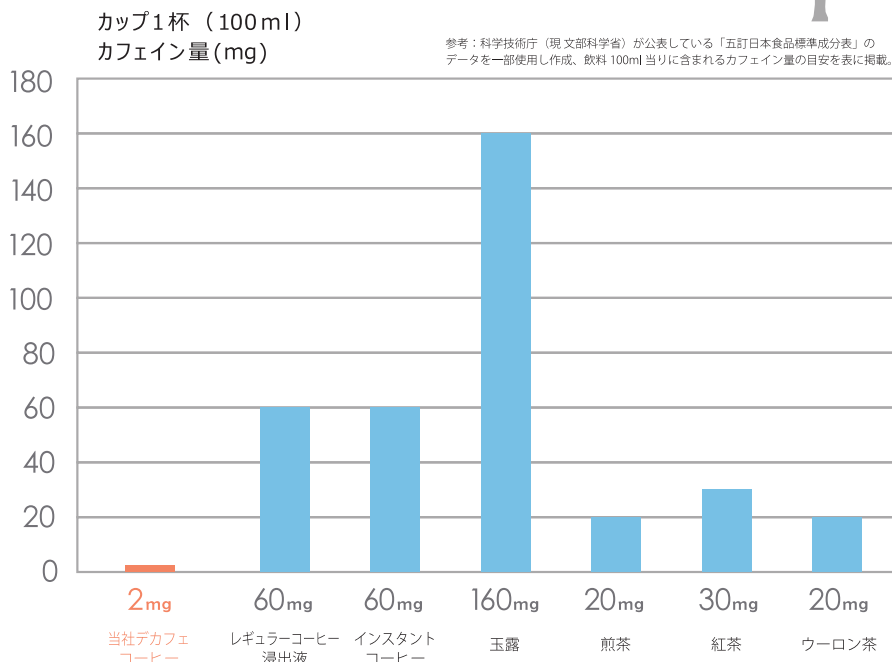
- カフェインを控えたい
- 寝る前にも飲みたい
- アウトドアでもオフィスでも
- カフェインレスでも味に妥協したくない

税込希望小売価格	648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

オーガニックの美味しさと想いを追究し小さな喜び・発見を提供します。

カフェイン量比較

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0.002% 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。
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
呼び名の由来とされています。
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。



環境にも優しい
安心の
オーガニック

SWISS WATER® Process

スイス ウォーター製法

有機認証を取得した工場で、化学薬品を一切使わずに水で除去するカフェイン除去製法です。
風味をほとんど損なうことなく 99%のカフェインを除去します。

1

水にコーヒー生豆を投入。
するとコーヒー生豆から旨み成分やカフェインが抽出され、水中に溶け込みます。

2

(1)をフィルターでろ過することで
カフェインだけを取り除きます。
そうすることによって旨み成分だけが残った水ができます。

3

(2)に、(1)で取り除いたコーヒー生豆を再投入します。そこで、コーヒーのフレーバーと旨み成分だけが豆に戻ります。

4

(3)の旨み成分を含んだ生豆を乾燥させ、パッキング。
その後、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。

オーガニックの美味しさと想いを追究し小さな喜び・発見を提供します。

株式会社 **むそう商事**

〒540-0024 大阪市中央区南新町1-3-8 MUSO BLDG
TEL: 06-6920-6101 FAX: 06-6920-6111

HP: muso-intl.co.jp
EMAIL: info@muso-intl.co.jp