

発酵珈琲の誕生

健康茶匠の「日本のものづくり」技術を惜しみなく継ぎ込んで誕生した珈琲が、麹菌発酵による発酵珈琲です。

珈琲の素材の活力を感じられること、癒しのひとときを得られる事の大切さを広めるため、「珈琲の香りは好き、でも、にがいのは苦手」

そんな方にでも珈琲を美味しく飲んでもらう事を目標として開発を重ね、発酵珈琲は誕生しました。

日本の国菌「麹菌」を使用し、伝統の発酵製法と日本茶の製造技術を駆使して生まれた発酵珈琲は、珈琲らしさを残しつつ苦味を抑えたマイルドでスッキリとした味わい。

低カフェイン、低刺激のからだにやさしい珈琲です。

今までにない新しい味わいの珈琲をお楽しみください。

TRADITIONAL FERMENTATION NATURAL COFFEE

発酵の恩恵ナチュラル珈琲



○珈琲生豆の発酵製法
特許登録済：特許第7123386号
中国発明專利出願番号：201811072994.2(専利申請中 未登録)

○低カフェイン
発酵製法により通常の珈琲の約1/2に抑えました。
低刺激で体にやさしい仕上がりです。

選び生豆

珈琲豆

厳選したブラジル産生豆を使用。500回を超える試作を重ねた未発酵製法に最適な香り、酸味、苦味の生豆を選定しています。

発麹菌

麹菌

酒蔵ごとに日本酒の味が異なるように、麹菌の種類も数多存在します。糖質の少ない生豆を発酵させることで、最適な麹菌に至るまでに、3年以上の時間を費しました。



発酵工程

米や大豆とは異なる珈琲豆を発酵させる為、発酵の為の機械を独自開発し、製造しています。他では決してまねのできない、唯一無二の発酵工程です。

工程 発酵

発酵後の生豆

発酵工程により生豆に付着しているシルバースキンが除去されます。ぷつくりとした生豆になります。

く
り
ふ
つ



一次乾燥

発酵工程で吸収した水分
を乾燥機で乾燥させます。
そのまま焙煎しないのは、
水分をしつかり除去する
ための、ひと手間。
じつくりと時間をかけ、
発酵珈琲を仕上げます。

てひ
まと

焙
煎
珈
琲

焙
煎

珈琲の味は焙煎出決まり
ます。緑茶や様々な健康
茶原料の焙煎技術を活か
した、弊社こだわりの焙
煎です。