

TRADITIONAL FERMENTATION NATURAL COFFEE

発酵の恩恵ナチュラル珈琲



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。

○珈琲生豆の発酵製法
特許登録済：特許第7123386号
中国発明専利出願番号：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。

生豆 選び

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。

麹菌 発酵

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
せる為の最適な麹菌に至
るまでに、3年以上の時間
を費やしました。






発酵工程

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。




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。

ぷつ
くり



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。
じっくりと時間をかけ、
発酵珈琲を仕上げます。

ひと
てま



珈琲
焙煎

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。