

コーヒーチェリーティー

COFFEE CHERRY TEA (CASCARA)



新感覚！コーヒーから生まれたお茶？

- カスカラ（スペイン語）はコーヒー豆を取り除いたあとの果肉、果皮のこと。カスカラを乾燥させ、お茶として楽しむコーヒーチェリーティー。
- 市場にはほとんど出回っておらず、廃棄されてしまうことがほとんどのカスカラ。捨ててしまうものを商品にすることで、ムダがなくなり、生産者の新たな収入にもつながります。昨年はアメリカの有名コーヒーチェーンがカスカラを使用したラテを販売し話題に。今、世界のコーヒー好きの間で注目を集めています。
- まるでハイビスカスやローズヒップのような華やかな香り！
- コーヒーに比べるとカフェイン含有量が少なく、コーヒー同様ポリフェノールは豊富に含まれているため、その抗菌作用からアンチエイジング効果や、糖尿病予防が期待できると言われています。
※一般的なコーヒー豆：カフェイン含有量1~2g カスカラ：0.51g(100g当たり)

飲み方

紅茶と同じように淹れます

1. カスカラ5~10gに熱湯250ccが目安です（お好みで調節してください）
2. 5分程度蒸らします
3. 濾してお飲みください



成分表示（100g当たり）

エネルギー	317kcal
たんぱく質	10.8g
脂質	0.7g
炭水化物	66.8g
ナトリウム	2mg
食塩相当量	0.0g
水分	13.7g
灰分	7.5g
カフェイン	0.51g
ポリフェノール	3100mg

(株)日本食品機能分析研究所

稀少品種ゲイシャ種のカスカラを使用

ゲイシャ：コーヒー界のシャンパンとも呼ばれる。フローラルなアロマと、すっきりした甘味を伴った酸味が特徴的。コーヒーの最高級品種（スペシャルティ・コーヒー）のひとつ。

生産者：Esteban Sanchez

販売：Mirazu

生産地：コスタリカ

豆種：ゲイシャ ET47

精製方法：ハニー（パルプドナチュラル）

