

the **SWISS WATER® PROCESS**

スイス・ウォーター®・プロセスは、極上のコーヒーをカフェイン抜きでお届けします

当社製品は：

- ・ コーヒー豆本来の繊細で独特な味わいをキープ。
- ・ 97%カフェイン抜きのコーヒー豆を実現。
- ・ 化学薬品は一切使用していません。

1. ロースト前の生のコーヒー豆を水に浸します。
この水は生コーヒー豆エキス(Green Coffee Extract)と呼ばれ、カフェインを除いた可溶性コーヒー成分で過飽和された水です。

コーヒーの生豆



2. 生コーヒー豆エキスに、コーヒーの生豆を浸します。成分の平衡状態を求めて、コーヒー豆の中のカフェインが、エキスの方へと移動を始めます。



カフェイン

3. こうして生コーヒー豆エキスの方がカフェインを含有するようになりますが、それも束の間です。カフェイン分子を捕らえるカーボンフィルターを通過することによって、エキスはカフェインを除いた元の状態に戻ります。



カーボンフィルター

4. この繰り返しです。このサイクルが10時間続きます。(その間、時間や温度、エキスの流れを随時チェックします。)こうして、97%カフェイン抜きの生豆のできあがりです。



SWISS WATER® PROCESS
スイス・ウォーター・プロセス

SWISSWATER.COM