

MUCH MORE THAN WATER: ただの水ではありません:

スイスウォーター® プロセスが、高品質のカフェインレスコーヒーをお届けします

How Swiss Water® Process Delivers High Quality Caffeineless Coffee

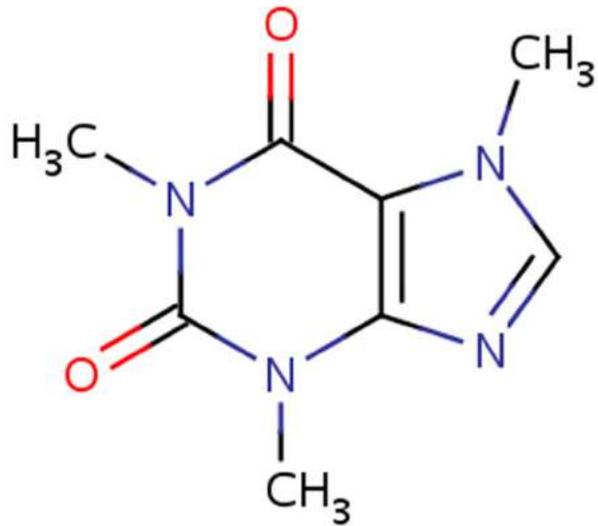


A photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte, featuring a heart-shaped latte art design. The cup sits on a light-colored wooden table. To the left of the cup is a potted plant with long, green, pointed leaves in a terracotta pot. In the background, a window with a dark frame looks out onto a street scene. The overall atmosphere is cozy and bright.

カフェインに
ついて

About caffeine

カフェインとは何でしょう？



カフェインとは：

- 刺激物
- 強い苦みがある無臭の白い粉
- アレロパシー的防御物質
(競争を取り除くため、他の植物の生長を妨げる)

飲物にはどれぐらいのカフェインが入っているのでしょうか？



- レギュラーコーヒー(235ml) : 40~200 mg
- カフェインレスコーヒー(235ml) : 1~5 mg
- エスプレッソ(30ml) : 50~200 mg
- カフェインレスエスプレッソ (30ml) : 1~4 mg
- 水出しコーヒー(235ml) : 70~325 mg
- カフェインレス水出しコーヒー(235ml) : 1~6 mg

コーヒーの焙煎度とカフェイン



焙煎度が深い方がカフェインの含有量が多いのでしょうか、または少ないのでしょうか？

- コーヒー豆に含まれているカフェインの量は同じです！
- 焙煎度が深い方が水分が少なく、またふくらみの度合いが高いため、豆は大きめになります。
- 焙煎度が深い方が豆の重さが軽くなります。重さで用量を決める場合は1回に使う豆の量が増えるので、カフェインの量も多めになります。
- 体積で用量を決める場合は、1回に使う豆の量が減るので、カフェインの量も少なめになります。

A photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte, featuring a heart-shaped latte art design. The cup sits on a light-colored wooden table. To the left of the cup is a potted plant with long, green, pointed leaves in a terracotta pot. The background shows a window with a dark frame, looking out onto a blurred outdoor scene. The overall lighting is soft and natural, suggesting an indoor setting near a window.

カフェインレス コーヒーの重要性

The Importance of Caffeineless Coffee

コーヒーは健康に良いのですが、カフェインの影響を懸念する日本人消費者もいます。



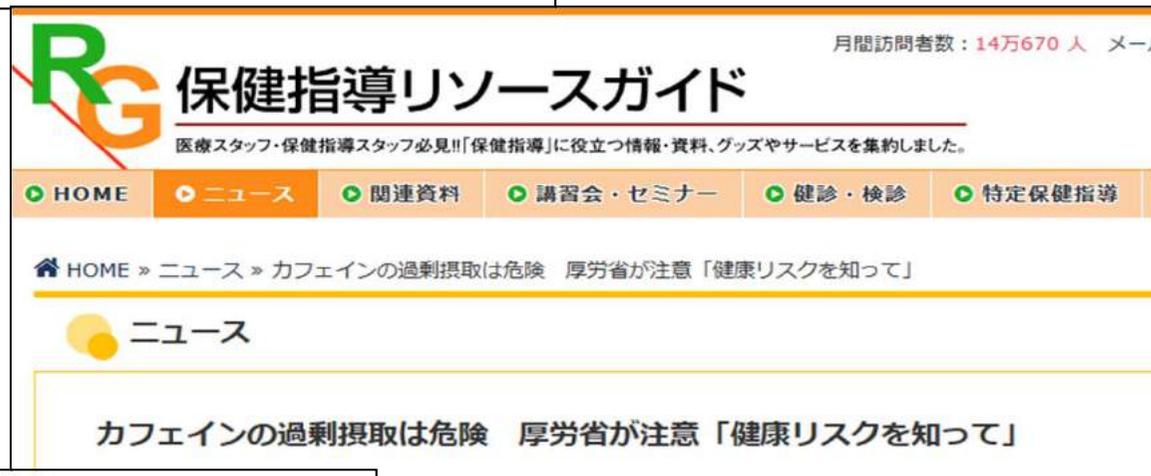
EDITION JP **HUFFPOST** f t i

NEWS
カフェイン中毒で国内初の死亡者 エナジードリンクを大量摂取

© 2015年12月21日 15時05分 JST | 更新 2015年12月21日 15時05分 JST

「私にはとても信じられなかった…。」まだ20代の青年が、エナジードリンクの飲み過ぎで死亡。

厚生労働省は、カフェイン摂取のリスクを発表
「健康リスクを知って」



月間訪問者数：14万670人

RG 保健指導リソースガイド

医療スタッフ・保健指導スタッフ必見!!「保健指導」に役立つ情報・資料、グッズやサービスを集約しました。

HOME ニュース 関連資料 講習会・セミナー 健診・検診 特定保健指導

HOME » ニュース » カフェインの過剰摂取は危険 厚労省が注意「健康リスクを知って」

ニュース

カフェインの過剰摂取は危険 厚労省が注意「健康リスクを知って」



f t i 日経ビジネス ONLINE 無料会員登録 | ログイン

2017年8月31日 (木)

総合トップ > スキル・ライフ > トレンド・ボックス

トレンド・ボックス

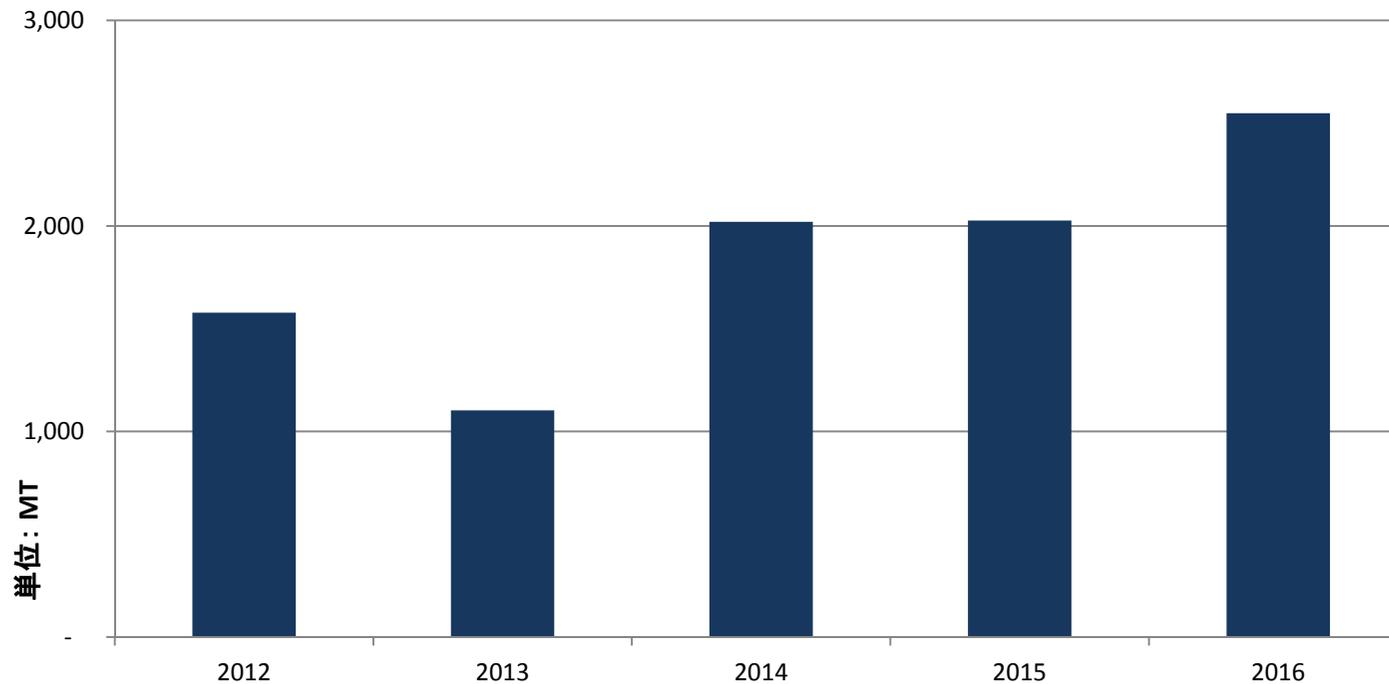
コーヒー消費拡大で広がるカフェインレス商品

過剰摂取への不安から進む「飲み分け」

カフェインレス商品が増えると、それに伴ってコーヒーの消費量が増える可能性がある。

日本の潜在的な新市場

カフェインレスコーヒー生豆の 日本への輸入



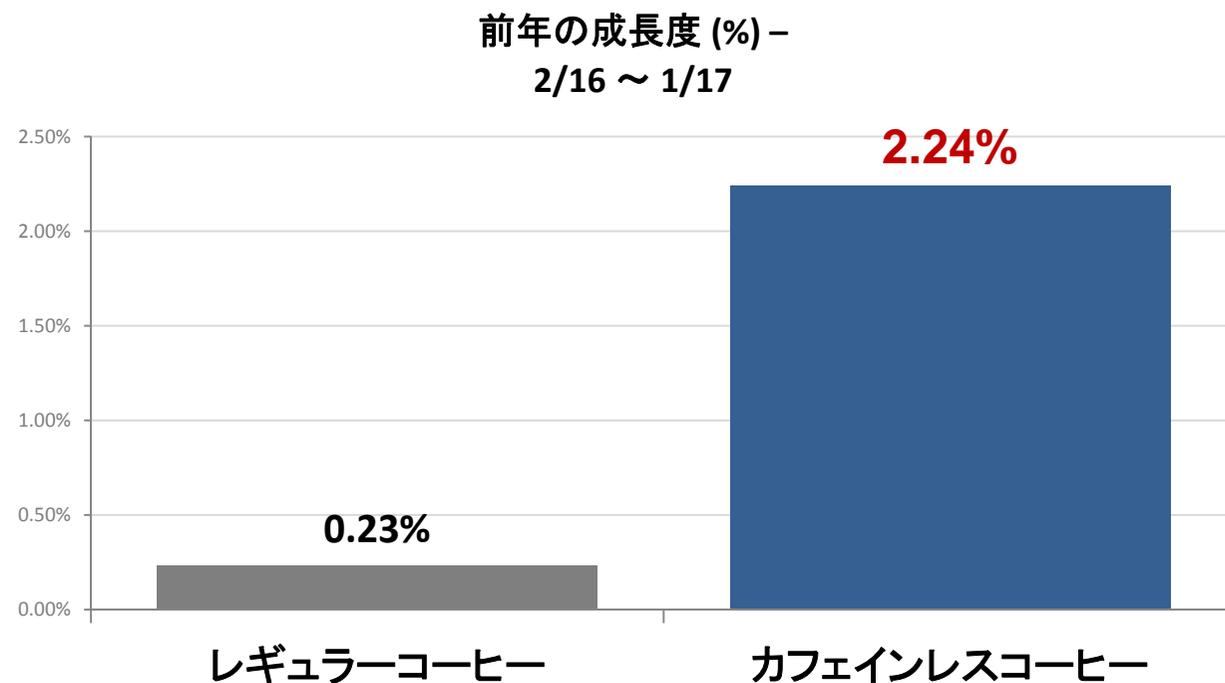
- 明らかな傾向。
- プレミアム化はコーヒーの売上を強化する。
- 第三の波コーヒー。
- 消費者はオプションを見つける。

出処: AJCA 及び財務省(日本)

米国市場のデータは、今日の消費者にとってカフェインレスコーヒーがいかに重要かを示しています



カフェインレスコーヒーは成長を続けています：
そして、レギュラーコーヒーの成長を凌いでいます¹



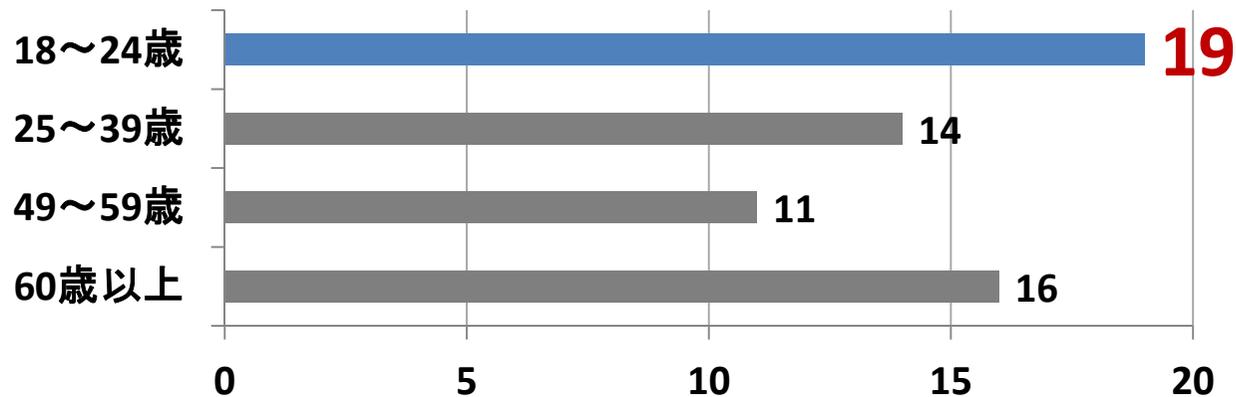
出処: 1) スタディーロジック・パネルデータ 2/16 ~ 1/17 2) 全米コーヒー協会、2017年米国コーヒー飲用の傾向

米国では、若い世代の消費者が、他のどの年齢層の消費者よりもカフェインレスコーヒーを最もよく飲んでいきます



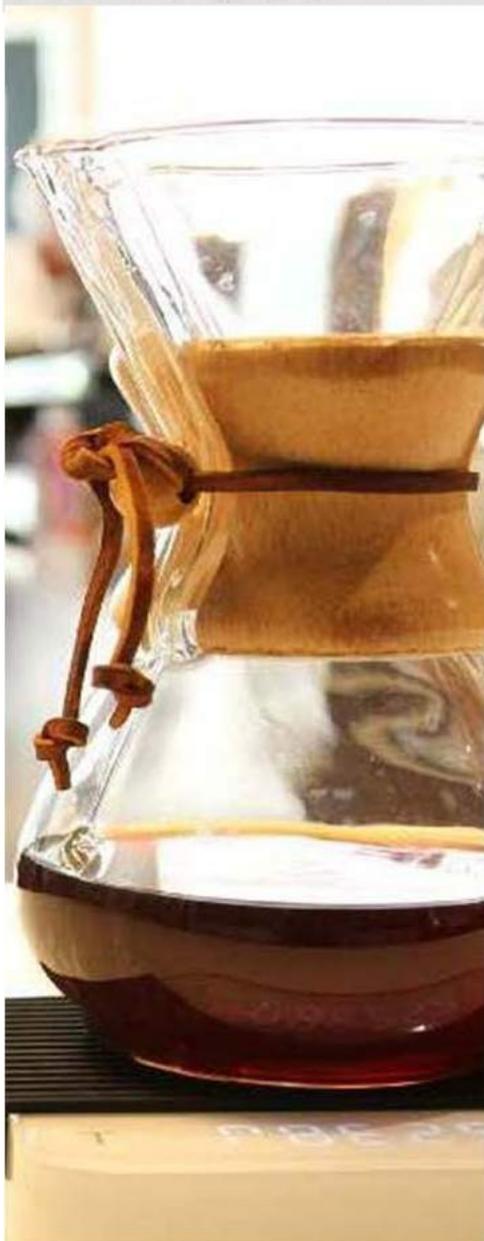
最も頻繁にカフェインレスコーヒーを飲んでいるのは、18～24歳の若者たち -
そしてその数は、他のどの年齢層よりも急速に増えている²

一週間のカフェインレス
コーヒー消費 (%)



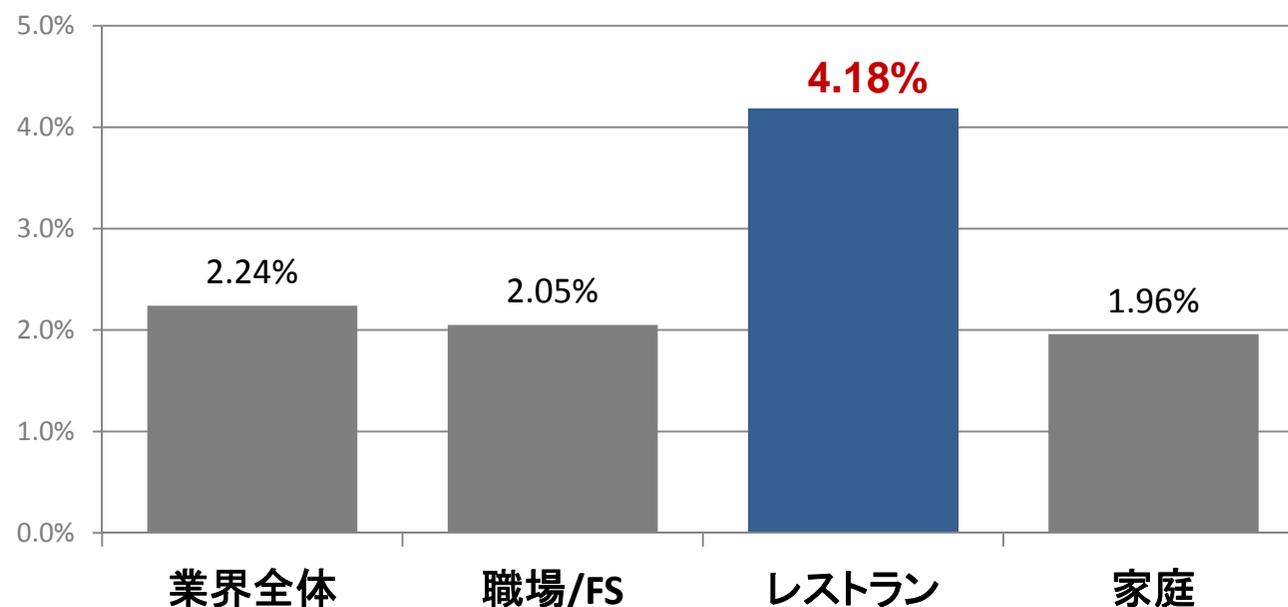
出処: 1) スタディーロジック・パネルデータ 2/16 ~1/17 2) 全米コーヒー協会、2017年米国コーヒー飲用の傾向

カフェインレスコーヒーは家庭外での成長が最も速い

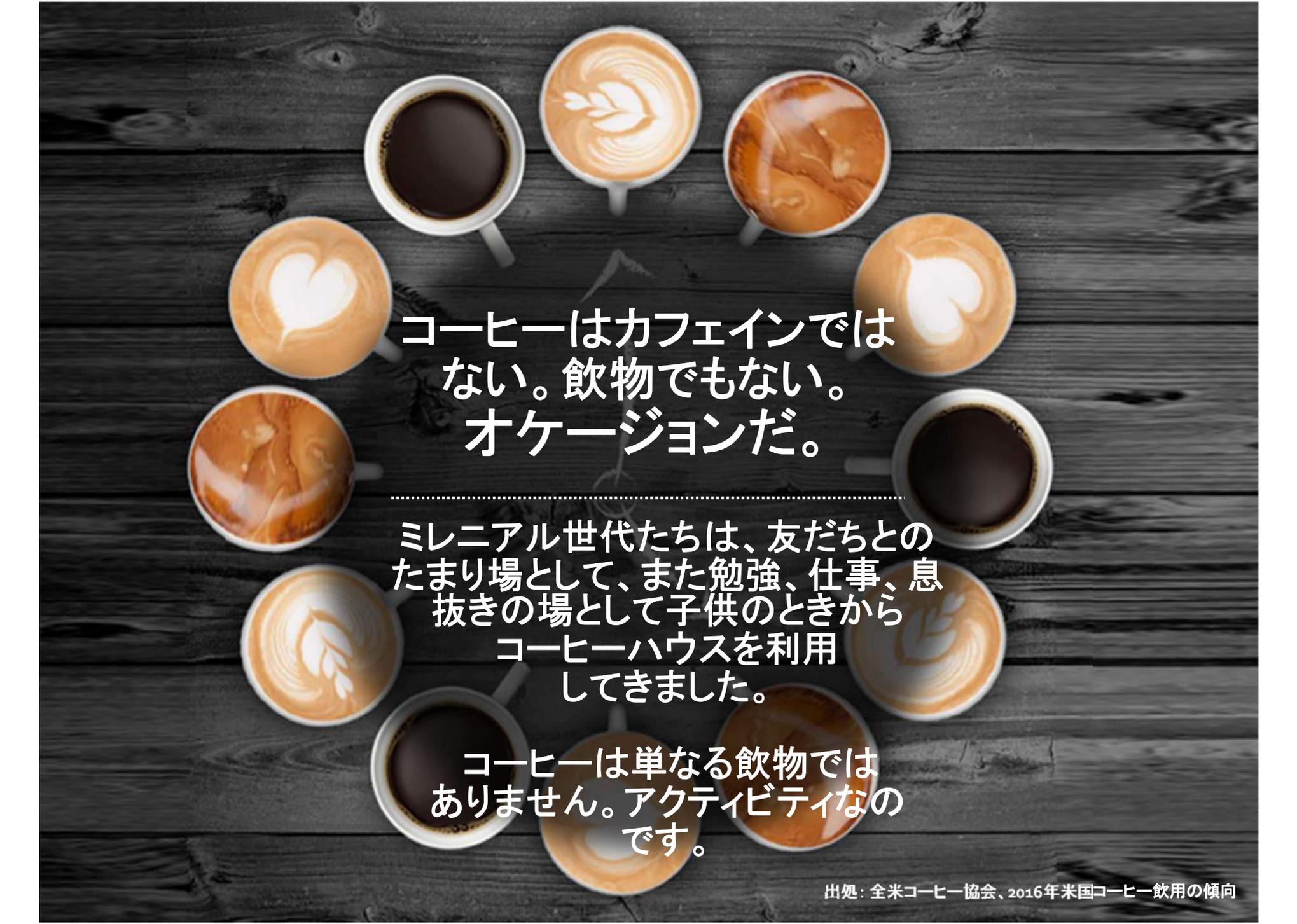


2016年のレストランにおけるカフェインレスコーヒーの成長率は4.18%で、他のどのセグメントよりも高かった¹

前年の成長度(%)



出処: 1) スタディーロジック・パネルデータ 2/16 ~1/17 2) 全米コーヒー協会、2017年米国コーヒー飲用の傾向



コーヒーはカフェインでは
ない。飲物でもない。
オケージョンだ。

ミレニアル世代たちは、友だちとの
たまり場として、また勉強、仕事、息
抜きの場として子供のときから
コーヒーハウスを利用
してきました。

コーヒーは単なる飲物では
ありません。アクティビティなの
です。



カフェインレスコーヒーは
老人のための
飲物ではありません！

カフェインレスコーヒーの
最大購買層は
18～24歳！



なぜ顧客がコーヒー離れをするのでしょうか？

.....
18～24歳の若者がコーヒーの消費を減らす

第1の理由は

カフェインの摂取量を減らすため。
ハイエンドオプションを提供することは、売上増大につながります。

A photograph of a white ceramic coffee cup filled with a latte, featuring a heart-shaped latte art design. The cup sits on a light-colored wooden table. To the left of the cup is a potted plant with long, green, pointed leaves in a terracotta pot. In the background, a window with a dark frame looks out onto a street with a circular drain cover visible on the pavement.

カフェインレスコーヒー
はどのようにして
作られるのでしょうか

**How Caffeineless Coffee
is made**

コーヒーのカフェイン除去の歴史



- カフェインが最初にコーヒーから取り除かれたのは1820年
- ルートヴィッヒ・ロゼリウスが1903年に最初のカフェイン除去プロセスを開発
- 1906年：ロゼリウスがドイツのブレーメンでKaffe HAGを創立。これは後に「サンカ」となる
- ロゼリウスは溶媒として先ず海水を、次にベンゼンを使用
- 使用されたその他の溶媒には、トリクロロエチレン、クロロフォルム、トリグリセライドなどがある
- 近代の化学溶剤は、メチレンクロライド（ジクロロメタン）とエチルアセテート

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

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。



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。



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。



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。) 当社のプロセスは、乾燥重量基準 (DWB) で0.1%未満の焙煎カフェイン残留率を達成しています。



スイスウォーター® プロセスの利点



化学物質
を使わない
プロセス



弊社のプロセス
全体を通して
持続可能



純粋
豆固有の微妙な
風味を
そのまま保持



カフェインレス
焙煎残留カフェイン
率は、乾燥重量基準
(DWB)で0.1%未満

品質保証： 弊社のプロセスの絶え間ない革新と改善

プロセスの 一貫性と管理

- 供給源、行程、バッチサイズのバラツキを低減

温度の安定性

- 豆が緑色をしている
- プロセス前後におけるカップテストで常に高品質を保つ
- コーヒー豆独自のユニークな性質を維持する

カーボン テクノロジー

- カフェイン特殊性の向上 = より高いクロロゲン酸およびアミノ酸保持力

水分分布

- 焙煎における一貫性の向上
- 豆が塊になったり、豆にカビが生えたり、古くなったりするリスクを低減
- 流動性の向上

ENSURING QUALITY

We cup every batch of coffee before and after decaffeination to check for quality and “likeness”

品質保証

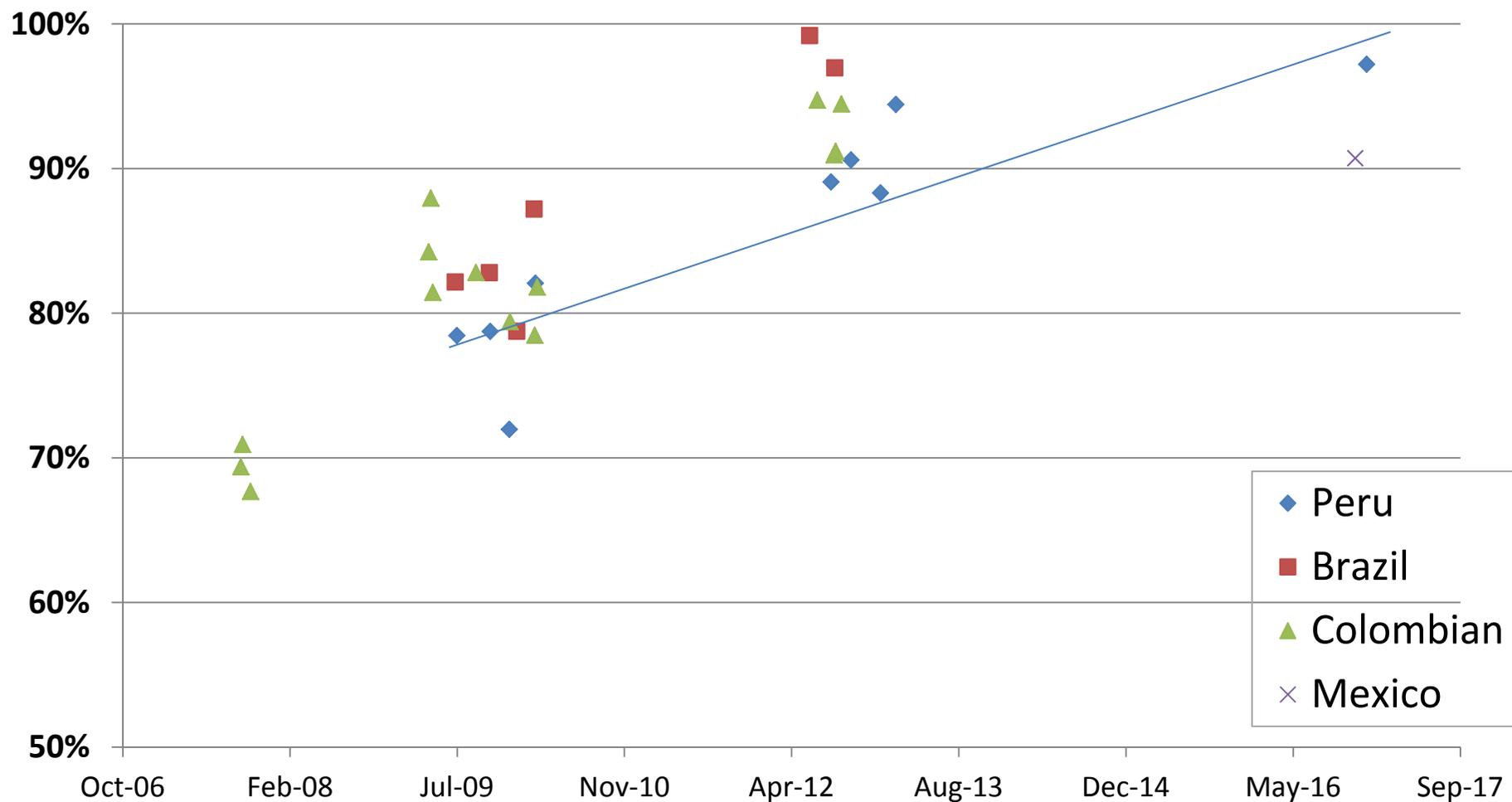
コーヒーのすべてのバッチに対してカフェイン除去プロセスの前後でカップテストを実施し、品質と「好ましさ」を点検します



品質保証

継続的な研究により、品質を追跡し向上することができます

クロロゲン酸の向上



最高品質のカフェインレス
コーヒーをお届けするには

How to deliver the highest
quality caffeineless coffee



優れたカフェインレスコーヒーを作るための 4つの重要な要素



高品質の
コーヒー
生豆

優しい
カフェイン
除去
プロセス

正しい焙煎

正しい挽き方
と淹れ方

コーヒー生豆の品質が、カフェインレスコーヒーの品質の決め手となります



- 低品質のコーヒー豆 = 低品質のカフェインレスコーヒー
- 過去に収穫された豆から作られたカフェインレスコーヒーの風味は落ちます
- 品質管理は次のように行います：
 - カフェインレスコーヒーの購入層を知る
 - 自分で飲むコーヒーの味に注意する

高品質のカフェインレスコーヒーをお届けする：焙煎



カフェインレスの豆は...

- レギュラーコーヒーとは違った色をしている
- レギュラーコーヒーよりも熱に弱い
- 第1と第2の亀裂がレギュラーコーヒーよりもはっきりしていない
- 第2の亀裂の推進力がレギュラーコーヒーほど続かない
- 焙煎中の色の変わり方がレギュラーコーヒーとは違う

スイスウォーターのカフェインレスコーヒーは、 レギュラーコーヒーと焙煎の進行度が違います

サンプル焙煎

コロンビア中粒サイズB



レギュラーコーヒー 生豆 スイスウォーター®生豆



レギュラーコーヒー-3分 スイスウォーター®3分



レギュラーコーヒー-6分 スイスウォーター®6分



レギュラーコーヒー-9分 スイスウォーター®9分



レギュラーコーヒー-30秒 スイスウォーター®30秒



レギュラーコーヒー-3分30秒 スイスウォーター®3分30秒



レギュラーコーヒー-6分30秒 スイスウォーター®6分30秒



レギュラーコーヒー-9分30秒 スイスウォーター®9分30秒



レギュラーコーヒー-1分 スイスウォーター®1分



レギュラーコーヒー-4分 スイスウォーター®4分



レギュラーコーヒー-7分 スイスウォーター®7分



レギュラーコーヒー-10分 スイスウォーター®10分



レギュラーコーヒー-1分30秒 スイスウォーター®1分30秒



レギュラーコーヒー-4分30秒 スイスウォーター®4分30秒



レギュラーコーヒー-7分30秒 スイスウォーター®7分30秒



レギュラーコーヒー-10分30秒 スイスウォーター®10分30秒



レギュラーコーヒー-2分 スイスウォーター®2分



レギュラーコーヒー-5分 スイスウォーター®5分



レギュラーコーヒー-8分 スイスウォーター®8分



レギュラーコーヒー-11分 スイスウォーター®11分



レギュラーコーヒー-2分30秒 スイスウォーター®2分30秒



レギュラーコーヒー-5分30秒 スイスウォーター®5分30秒



レギュラーコーヒー-8分30秒 スイスウォーター®8分30秒



レギュラーコーヒー
炒った後にひいたコーヒー豆11分

カフェインレスコーヒーの淹れ方の違い



- 可溶性固形物の損失と気泡構造の変化は、挽かれたコーヒーから可溶性固形物を抽出する際の難易度に影響します
- 気配りを怠らず、
- 柔軟性を持って、
- コーヒーの淹れ方を変える心構えをしましょう
- 品質を高めるためにコーヒーに関する理解を深め、味の違いがわかるようにバリスタをトレーニングしましょう！