

【タヒチアンノニ カフェ】
甘さを抑えたコーヒーと秋らしいトッピングで楽しむ、大人のための癒しの1杯
「MCT オイル入りアイスチョコレートラテ／ホットキャラメルラテ」
秋の限定メニューとして登場

10月5日(火)から11月26日(金)まで期間限定発売

モリンダ ワールドワイド インク 日本支店(所在地:東京都新宿区)が運営するタヒチアンノニ カフェは、2021年10月5日(火)～11月26日(金)までの期間、秋の季節限定メニューとして「MCTオイル入りアイスチョコレートラテ／ホットキャラメルラテ」を販売します。



「MCTオイル入りアイスチョコレートラテ／ホットキャラメルラテ」は、甘さを抑えたコーヒーをMCTオイルとともに楽しむ大人のための1杯です。

MCTオイルは、ココナッツオイルなどに代表される中鎖脂肪酸100%のオイルです。素早く吸収・消化され、エネルギーになりやすいオイルとして注目を集めています。コーヒーやラテと一緒に取り入れても雑味やクセはなく美味しく飲むことができ、間食や過食の抑制・ダイエット効果が期待できるので罪悪感なくお楽しみいただけます。

アイスチョコレートラテには、コーヒーの苦さとチョコレートの甘さを絶妙なバランスで楽しむことができます。シナモンとピスタチオをトッピングし、秋らしさを感じる1杯に仕上げました。ホットキャラメルラテは、コーヒーにビターなキャラメルソースを加え、なめらかなミルクフォームの上にキャラメルビスケットと岩塩をトッピングしました。岩塩がキャラメルのほんのりとした甘さを引き立たせ、キャラメルの香りが秋の心地よさを感じさせてくれます。自分へのご褒美ラテとして、ゆっくり一息つきたい時の癒しのコーヒータイムにおすすめです。

【MCTオイル入りアイスチョコレートラテ／ホットキャラメルラテ】

甘さを抑えた大人のための1杯で癒しのコーヒータイムを。

キャラメルやピスタチオ、シナモンなど秋らしいトッピングをお楽しみください。

■販売価格:各 509 円(店内価格)/500 円(テイクアウト価格)

■販売期間:2021 年 10 月 5 日(火)～11 月 26 日(金)

■主な使用食材<共通>:MCT オイル、牛乳(豆乳)、エスプレッソ

<アイスチョコレートラテ>:チョコレートソース、ピスタチオ、シナモン

<ホットキャラメルラテ>:キャラメルソース、キャラメルビスケット、岩塩



<タヒチアンノニ カフェ>

所在地: 〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-2-2 モリンダ ビルディング 1F

TEL: 03-4330-8639

席数: カウンター5席

公式サイト: <http://tncafe.jp/>

営業時間: 10:00~18:00 月曜~金曜 ※土日祝定休

公式 SNS: https://www.instagram.com/tahitiannoni_cafe/?hl=ja (@tahitiannoni_cafe)



<モリンダ ワールドワイド インクについて>

モリンダ ワールドワイド インクは、モリンダ インクの製造する製品の輸出入・販売業務を行っています。モリンダ インク(本社: 米国ユタ州、1996年創業)は、「ノニ(学名: モリンダシトリフォリア)」の健康への恵みを世界に初めて紹介した研究主導型企业です。世界中の人々がより健康で生き生きとした生活を送れるよう、ノニをはじめとする有用植物を世界中から厳選し、健康・美容関連製品の研究・開発・製造を行っています。

報道関係各位のお問い合わせ先

モリンダ PR 事務局 (担当: 大木・東出・松葉)

TEL: 080-9821-6993(大木携帯) FAX: 03-4580-9132 MAIL: morinda_pr@prap.co.jp