



COTEA

COFFEE
CHERRY
SYRUP

国産コーヒーチェリーシロップ(カスカラシロップ)

完熟した真っ赤なコーヒーチェリーの果肉部分を食べてみるとほんのり甘く美味しいです。

そして最大なる魅力はなんと言っても栄養素。

「ポリフェノール、クロロゲン酸、抗酸化成分、そして桜島大根で一躍有名になったトリゴネリン」と体に優しい成分がたっぷり含まれています。

本品は栽培から商品化まで日本で作られた「カスカラシロップ」です。フルーティーな美味しさをギュッと包み込んだ濃縮液なので、いろいろなアレンジにとても使いやすい一品です。

国産コーヒー(鹿児島県沖永良部島) 完全無農薬、肥料には酒粕・畜産堆肥・サトウキビカスなど地元資源を活用し有機肥料使用 清潔な加工工程、保存料無添加・香料無添加にこだわり体にも地球にも優しい商品です。



COFFEE CHERRY SYRUPの魅力 鹿児島大学と共同研究

農学部 加治屋勝子先生より:コーヒーチェリーの果皮や果肉には「トリゴネリン」が(コーヒー豆よりも)豊富に含まれているだけではなく、コーヒー豆には含まれていない成分「アントシアニン」があります。
果皮や果肉の魅力を活かすことは、SDGsの無駄をなくすだけではなく、健康のサポートが期待されます。

商品名 コーヒーチェリーシロップ



名称 コーヒー果皮シロップ

原材料名 コーヒー果皮、甜菜糖

内容量 300ml

賞味期限 製造日から12ヶ月

保存方法 冷暗所で保管

*保存料は入っておりませんので

開封後は必ず冷蔵庫で保管してください

販売者

株式会社 JUN建設

コーヒー事業部(ノアコーヒー)

鹿児島県霧島市隼人町内666-3

☎0995-50-0445

製造者 京都飲料株式会社

栽培地 ノアコーヒー沖永良部島コーヒー農園

栄養成分表(100g当り)

本品10ml使用(アレンジDRINK使用料目安)

エネルギー 176kcal

エネルギー 17kcal

トリゴネリン

117±7mg

たんぱく質 0.1g

たんぱく質 0g

アントシアニン

514±15mgC3G

脂質 0.1g

脂質 0g

総ポリフェノール量

881±11mgGA

炭水化物 43.8g

炭水化物 4mg

食塩相当量

0g

食塩相当量

0g



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

シロップ瓶 開封後の保存方法とお願い

保存料をいれていませんので、開封後は必ず、付属のキャップをしっかりと冷蔵庫にお入れ下さい。常温で放置いたしますとカビ発生の原因となります。製造完成時に本品は微生物残存検査をおこなって細菌数ゼロで出荷しております。保存方法・賞味期限を守って、美味しいお召し上がり下さりますようお願い致します。

