

# ノアコーヒーを科学する

ノアコーヒーがつくるコーヒーは、体にやさしい成分がたっぷり含まれています。  
ここでは、その機能性成分を捨てることなく焙煎できる方法を確立するまでの道のりと、  
鹿児島大学との共同研究についてご説明します。



## 果実丸ごと焙煎法の確立へ

コーヒーを国内で作るといことは、フレッシュな果実が丸ごと手に入ること。外国産コーヒーは長い時をかけて日本に運ばれてくるため、主に生豆のみしか手に入りません。そのコーヒー果実には生体調整機能と呼ばれる、健康に役立つ成分がたっぷり含まれています。栄養士の資格も持つオーナーは、成分をむだにすることなく、丸ごと焙煎する方法を確立したいという想いを持っていました。そこで、2年に渡る試行錯誤の実験により、外皮を焦がさずに、中心の豆までしっかり焙煎できる技法を確立させました。



## 鹿児島大学との共同研究および焙煎法と、トリゴネリン\*含有量の特許について

鹿児島大学農学部の加治屋勝子講師に果実丸ごと焙煎法で抽出した国産コーヒーの分析を依頼し、コーヒー果実の機能性分析に関する共同研究を行いました。その結果、高い機能性成分が含まれていることを発見。鹿児島県産コーヒーに含まれるポリフェノール類(市販品の1.3倍程度)や、トリゴネリン量(通常焙煎の4~40倍程度)の機能性分析の結果によって、トリゴネリンを多く残させた、体にやさしい健康的なコーヒーだということが分かりました。

\*血管機能を改善してくれる成分(●血管の伸び縮みを調節 ●血栓の防止)

当店でコーヒー果実を丸ごと活用!

	国産 コーヒー	外国産 コーヒー
生果実	●	×
乾燥皮肉部分	●	▲
生豆	●	◎
花・葉部分	●	×

コーヒー生豆  
この部分を加工するとコーヒー豆に。焙煎法の確立までは、生豆以外を活用していませんでした。

