

ほのかに甘い優しい風味



限りなく珈琲にちかい風味を再現した 「国産有機大豆100%のノンカフェイン珈琲」

大豆珈琲に使われている有機大豆は、メガソーラーシェアリング(農業と太陽光発電による発電事業を同じ農地内で両立させる事業)発電所の下にある土地を活用して栽培されているほか、障がいを持つ方々が大豆の収穫・選別を担当しています。コーヒー焙煎士であり、千葉県を中心に自家焙煎珈琲専門店「イデカフェ」を展開されている、井手勝則社長に監修していただきました。「ノンカフェインは美味しくない」という評価を覆すべく長い年月をかけて開発した大豆珈琲は、風味抜群です。開発にあたっては、カフェイン、タンニンを多く含むオーソドックスコーヒーではなく、約100種類の大豆の焙煎サンプルの中から、もっともカフェインフリーの珈琲風味(テイスト)の新飲料を焙煎から取り組んで作りました。今では幻の大豆とも呼ばれる「ヒュウガ大豆」を使用した、極上の味わいをご堪能ください。



大豆珈琲 (ドリップバッグ)

原材料	有機 JAS 認定ヒュウガ大豆 (千葉県産)
内容量	8g
賞味期限	365日
保存方法	常温

大豆珈琲(ドリップバッグ5袋入りギフト箱)

「大豆珈琲」のドリップバッグが5つ入ったセットです。贈答用にいかがでしょうか。



原材料	有機 JAS 認定ヒュウガ大豆 (千葉県産)
内容量	8g×5袋
賞味期限	365日
保存方法	常温



大豆珈琲(粉 150g)

粉のまま自分で珈琲を淹れたい方向けにいかがでしょうか。

原材料	有機 JAS 認定ヒュウガ大豆 (千葉県産)
内容量	150g
賞味期限	365日
保存方法	常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



「道の駅いちかわ」様 販売の様子

県内での販売実績

「バルシステム千葉」様、「Ona Casita (おなかすいた)」様、「JA千葉東」様、「道の駅いちかわ」など多数取り扱いされています。



大豆珈琲のメニュー

カフェやレストランのメニューとして採用されています

「Café Papillons et nature 広尾店」様、「kikkake (キッカケ)」様、「Café Oeuf (カフェウフ)」様などで「大豆珈琲」がメニューの一部として採用されています。



千葉日報掲載の記事

メディアで紹介されました

「スーパーチャンネル」テレビ朝日、「緑のコトノハ」テレビ朝日、日本農業新聞、千葉日報、天然生活「あぐりずむ」TOKYO FMなどで紹介されています。

会社概要



株式会社 實埜邑 (みののむら)

〒272-0816
千葉県市川市本北方 3-16-1
TEL 047-338-6061 / FAX 047-338-9369
<https://minonomura.com/>

限りある大地の恵みを、最大限活用する 我々に架された大切な使命です

株式会社 實埜邑は、千葉県市川市で、国内の生産者、販売者が一体となり、体にやさしく、健康で豊かな生活を支える、スローライフのお菓子や飲み物を製造しています。また、わたしたちは障がいを持つ方々が、「持っている力や個性を充分に発揮できる世界をつくりたい」という思いから、ハンディを持った人に、国内の農産物を持ちいて、スローライフ製品の製造をしてもらっています。焼き菓子の製造のほか、障がいを持つ方々の職業能力開発訓練や被災地支援に取り組んでいます。また、関連団体のNPO法人 實埜里 (みののさと) は、福祉の支援を必要とする障がい者の方々に対して、生活・就労等の支援活動を行っております。

おいしさの POINT

- ・珈琲豆より高温で長時間焙煎することにより珈琲に近い味わいを出すことができる
- ・国産有機大豆「ヒュウガ大豆」のみを使用
- ・酸味が全くないので珈琲より非常に飲みやすい

